

okoladni šok



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 250 gmargarina
- 100 gcokolada za kuvanje
- 1 kesicapraška za pecivo

Krem:

- 1 llatke pavlake
- 200 gcokolade za kuvanje
- 200 gmlecne cokolade
- 2-3 kašikešecera

Priprema

Kora se pece na 180°C oko 20-ak minuta. Mute se žumanca sa šećerom. Doda se otopljen margarin i cokolada. Zatim brašno i prašak za pecivo. I na kraju cvrsto umucen sneg od belanaca. Pošto naraste tokom pecenja. Izbušiti je cackalicom, pa ohlaenu šakama sabiti u dno kalupa.

Krem: Na tihoj vatri topiti sastojke za krem dok se ne dobije glatka smesa. Voditi racuna da smesa ne prokljuca, vec da "šapuće" na par kljuca (ne duže od 1-2 minuta).

Krem posuti po hladnoj kori. Možete odmah ili ga malo mešati da se prohladi. Ostaviti kolac da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa ga staviti u frižider.

Savet

Dekoracija nije obavezna, ve je stvar ukusa. Napomena: Mere su za okruglo kalup prenika 26 cm.