

oko bomba

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g + 1 supena kašika šecera
- 200 g margarina
- 300 g čokolade za kuvanje
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 0,5 l slatke pavlake (za kuvanje)

Priprema

Žumanca i šećer umutiti i dodati otopljeni margarin sa čokoladom (100 g), zatim brašno i prašak za pecivo i na kraju sneg od belanaca. Sve to lagano promešati da se sjedini i peći na 180 stepeni, oko 20 minuta, ne više.

Slatku pavlaku prokuvati sa 1 kašikom šecera i 200 g čokolade na laganoj vatri, mešajući, dok ne provri.

Pecen kolac izbockati viljuškom što gušće, pa preliti sa manje od polovine kivanog fila.

Zatim još malo izbockati kolac, kako bi upio što više čokolade.

Na kraju preliti sa ostatkom fila i ostaviti da se ohladi.

Priprema se brzo i lako. Kolac peći u osrednjem plehu. Prijatno!