

****Paunovo oko****



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- **10 kašika**šecera
- **3 vrhom pune kašike**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Krema:

- 4jajeta
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **3 dl**mleka
- **4 kašike**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje

Glazura:

- **1** **caša**cokoladne glazure

Priprema

Za koru odvojiti belanca od žumanaca, pa ih sa prstohvatom soli umutiti u cvrst sneg, dodajuci šecer kašiku po

kašiku. Špatulom umešati žumanca i prosejano brašno sa praškom za pecivo i kakaom. Ujedinčiti smesu, te je sipati u pleh od rerne, obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni oko 15-tak minut, izvaditi biskvit i zarolati. Dok se hladi, pripremiti kremu. Umutiti jaja sa šećerima i brašnom, pa zakuvati u mleku, da se dobije gust fil. Podeliti na dva dela, u jedan, dok je još vruć, dodati čokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Margarin penasto umutiti i podeliti na dva dela, pa ga sjediniti sa filovima. Razviti koru, prvo naneti svetli, a zatim tamni fil. Ponovo zarolati i ostaviti da se stegne u frižideru. Glazuru otopiti i preliti preko rolata, ostaviti da se stegne, pa seci na šnitice.

Savet