

## *okoladna simfonija*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 200 g šecera
- 2 pudinga od cokolade
- 90 g brašna
- 6 kašika tople vode
- 3 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 750 ml slatke pavlake
- 2 vanilin šecera
- 2 kese coko mrvica
- šecer po ukusu
- 1 želatin
- 200 g cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Kora: Umutiti žumanca i šecer, pa dodati brašno, prašak za pecivo, puding i kakao. Na kraju vodu i ulje. Belanca umutiti u sneg i umešati u smesu od žumanaca. Peci u plehu od šporera i kora iseci na pola.

Fil: Pripremiti želatin prema uputstvu sa kesice. Umutiti slatku pavlaku, vanilin šecer, želatin i šecer po ukusu.

Glazura: 200 g cokolade sa 6 kašika ulja rastopiti.

Filovanje: Prvi deo kore, pola fila, pola glazure od cokolade (staviti u frižider na 15 minuta, pa nastaviti filovanje), druga polovina fila, drugi deo kore, drugi deo glazure od cokolade. Prijatno!