

## Afrika



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **18**jaja
- **500** gšecera u prahu
- **2**margarina
- **600** gcokolade za kuvanje
- **300** gmlevene plazme
- **500** mlslatke pavlake

## Priprema

Kore i fil se prave od iste smese. Umutiti 18 žumanaca sa 500 gršecera u prahu, zatim dodati dva umucena margarina i 600 g istopljene cokolade (prohladjene).

Posebno umutiti 18 belanaca bez šecera i sastaviti sa prethodno umucenom smesom. Tome dodati 300 g mlevene plazme i sve izmesati zajedno.

Malo manje od polovine smese se uzima za 3 kore, a ostatak ide za fil. U zavisnosti od toga kolika je tepsija, gleda se kako cete rasporediti tu smesu u 3 kore i koliko cete ih peci. (Na tepsiju dimenzija 35x25 stavljam 12-13 kašika smese za jednu koru i pecem 10-ak minuta na temperaturi 180-200 stepeni).

Umutiti 500 ml slatke pavlake i filovati kore. Kora-fil-slatka pavlaka i tako redom. Ukrasiti po zelji.

**Savet**