

## ***okoladna bomba***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**plazme
- **300 g**cokolade
- **500 ml**cokoladnog mleka
- **1 pakovanj**egotovih crnih korica
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **500 g**belog šlag krema

## **Priprema**

Korice natopiti cokoladni mlekom 250 ml.

Za fil: Stavimo u vanglicu 500 g plazme, dodamo 300 g istopljene cokolade i 250 ml cokoladnog mleka. Lepo promešamo dok se sastojci ne sjedine. Umutimo jedan margarin sa šećerom u prahu i u njega dodajemo fil: mutiti dok se lepo ne sjedini. Umutimo šlag sa kiselom, vodom i 5 kašika dodamo u fil. Filujemo korice crnim filom, zatim šlagom, dok ne potrošimo materijal.

## **Savet**