

okoladno - Uvek



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je.

- 5jaja
- 125 gprah šecera
- 175 gmaslaca
- 250 gcokolade
- 75 gbrašna

Priprema

Posebno umutiti belanca sa polovinom kolicine prah šecera, a posebno umutiti žumanca sa drugom polovinom prah šecera. U žumanca sa šecerom dodati (ali i dalje mutiti) omekšali maslac i otopljenu cokoladu. Kada se sve to umuti dodati u belanca (koja smo prethodno umutili u cvrsta sneg) i nakraju dodati 75 g brašna (ja sam dodala 3 prepune kašike).

Kada smo sve to dobro umutili stavljamo u okrugli pleh koji smo kompletno obložili pek-papirom. Ono što je bitno je sledeće: modlu trebamo da stavimo u drugu posudu u koju cemo sipati malo vode (oko 1 dl).

Peci u vec zagrejanom rerni, negde oko 20-25 minuta na 180 stepeni. Ona je sama po sebi veoma vazdušasta i kremasta ali možete da umutite šlag, po želji neku kuglu sladoleda a ja sam je za Vas spremila u izvornom obliku.

Savet