

okoladna fantazija



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g margarina
- 100 g čokolade

Za preliv:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade
- 1 kašika šećera

Priprema

Odvojite žumanca od belanaca i umutite ih sa šećerom, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, sjedinite pa dodajte otopljenu čokoladu sa margarinom. Posebno umutite čvrst šne od belanaca i kašiku po kašiku dodajte u žumanca i lagano mešajte varjačom. Sjedinjenu masu sipajte u podmazanu tepsiju i pecite na temperaturi od 180 stepeni oko 20 minuta.

Slatku pavlaku sipajte u šerpu sa šećerom i čokoladom i zagrevajte na laganoj vatri dok se čokolada ne istopi i počne da vri.

Vrucu koru izbockajte viljuškom i prelijte vrućim prelivom. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi i zatim dobro ohladite u frižideru.

Savet