

Choko bum



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **400 gšecera**
- **350 gcokolade**
- **5 kašikaulja**
- **300 mlmleka**
- **250 gmargarina**
- **10 kašikabrašna**
- **1prašak za pecivo**

Priprema

Ispeci prvo biskvit. Pravi se na sledeći nacin: Odvojiti 6 žumanaca od belanaca. Ulupati 6 belanaca sa 8 kašika šecera u cvrst šam ugasiti mixer. Sipati 4 kašike mlake istopljene cokolade i polako mešati kada se umesa 4 kašike brašna pomešane sa praškom za pecivo. Izliti na cetvrtast pleh i peci na 200 C oko 15 minuta.

Fil kuvati na sledeći nacin. Mleko staviti da provri sa 200 g šecera. U posebnoj posudi ulupati žumanca sa 100 g šecera. Kada se skroz otopi dodati šest ravnih kašika brašna. Kad mleko provri skloniti sa vatre i polako umešati u fil. Zatim vratiti na tihu vatru još 3 minuta. Skloniti sa šporeta i izlomiti 150 g cokolade da se otopi. Kad se fil ohladi mikserom umutiti 250 g omekšalog margarina.

Filovati na sledeći nacin: ispceni biskvit malim šoljicama oblikovati okrugle podloge. Zatim u špric sipati hladan fil i ispiskati po željenom obliku. Kada se sve podloge načiju ohladiti ih. Od ostatka cokolade i ravnih kašika ulja napraviti glazuru i preliti preko fila.

Savet

Divno je preporuka dobro ih ohlatiti pre prelivanja glazure.