

okoladni užitak



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120** gbrašna T-500
- **150** gmargarina
- **200** gcokolade
- **150** gšecera
- **8**jaja

Glazura:

- **10** kašikadžema od marelice
- **100** gcokolade
- **50** gmargarina
- **1** kašikaulja
- **200** mlslatke pavlake
- **2** kašikekakao

Priprema

okoladu istopiti na pari. Bjelanca posebno umutiti. Žumanca mutiti sa šecerom i na kraju dodati cokoladu, margarin (omekšan na sobnoj temperaturi) brašno i umucena bjelanca.

Sve dobro sjediniti i sipati u pleh koji je obložen papirom.

Peci 60 minuta na 180 C. Koru ohladiti i presjeci na pola. Namazati sa džemom cijelu tortu. Od gore staviti

glazuru od cokolade (margarin, ulje i cokolada).

Ukrasiti sa umucenom slatkom pavlakom kome smo dodali kakao.

Savet