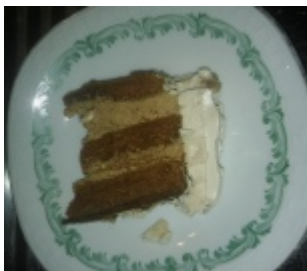


okolada na kvadrat



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore 3x:

- 1jaje
- 2 **kašike**kakaa
- **100 g**crne cokolade
- **100 g**brašna
- 1prašak za pecivo
- 2 **kašike**mleka
- 1 **kašika**ulja
- 1 **kašika**jogurta
- **50 g**šecera
- **100 g**margarina

Fil:

- 2jajeta
- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**cokolade
- 2belanceta
- **200 g**prah šecera
- 1 **kesica**pudinga od cokolade
- **100 g**margarina
- **400 ml**mleka

Glazura:

- **200 g** crne čokolade
- **1 kocka** maslaca

Priprema

Kora: Umutiti penasto jaje sa margarinom. Dodati šećer i dobro izmutiti. Onda dodati mleko, jogurt i ulje i dobro mutiti. Dodati brašno, kakaao i prasak za pecivo. Umutiti. Na kraju dodati otopljenu čokoladu. Ispeci na pek papiru dok se ne stegne. Proveriti cackalicom.

Fil: zagrejati slatku pavlaku ali da se proključa. Dodati čokoladu i margarin i mešati dok ne otopi. Staviti mleko na ringlu sa umućenim jajima i kuvati. Kada provri umešati puding i kuvati dok ne zgusne. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Umutiti sneg od belanaca sa šećerom. Polako ga pomešati sa slatkom pavlakom. Kada se puding ohladi sve polako pomešati.

Filovati: kora - fil - kora - fil-kora. Otopiti na pari čokoladu sa maslacem pa preliti preko torte i staviti da se ohladi. Kada se glazura stegne ukasiti šlagom po želji.

Savet

:)