

okoladni meda (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za svetlo testo:

- **125 g** margarina
- **125 g** prah šecera
- **2** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** vanil šecer
- **250 g** brašna
- **65 ml** mleka
- **100 g** čokolade

Za tamno testo:

- **15 g** kakaoa
- **15 g** prah šecera
- **2 kašike** mleka

Glazura:

- **50 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Umutiti penasto margarin i dodati šećer, vanil šećer i jaja. U brašno dodati prašak za pecivo i pomalo dodavati u margarin.

Ulivati mleko postepeno i dobro mešati. Trećinu testa pomešati sa kakaom i šećerom, ulivajući mleko. Umešati seckanu čokoladu.

U kalup u obliku medveda koji je namašćen sipati naizmenično mase. Peci na 200C.

Istopiti čokoladu sa uljem. Kad se meda ohladi premazati ga glazurom od čokolade. Posuti šećerom u prahu.

Savet