KRALJICA ČOKOLADE



POTREBNO:

4 jaja

4 žlice šećera

4 žlice brašna (oštrog)

2 žlice kakao

1 žlica ulja

1 l slatke pavlake

200 g čokolade za kuhanje (crne)

200 g mlječne čokolade

200 g bijele čokolade

Čokoladne mrvice za ukrašavanje ili rebro crne čokolade koje ćete izrendati.

POSTUPAK:

Izmutiti bjelanjke sa šećerom, dodati žutanjke, zatim brašno, kakao i ulje pa ispeći 20 min na temperaturi 200 stupnjeva u okruglom plehu prečnika 26cm. Slatku pavlaku podijeliti na 3 djela (0,33 l) u jedan na pari istopiti i sjediniti crnu čokoladu, u drugi mlječnu a u treći bijelu. Kada se kreme dobro ohlade umutiti ih mikserom. Redati u pleh u kom je pečena piškota, prvo tamnu kremu, zatim mlječnu a onda bijelu. Ukrasiti čokoladnim mrvicama, rendanom čokoladom, kuglicama i slično.

DOBAR TEK!!!