

Po vegi predjedi (popečeni kruhki s tisoč in enim namazom), glavni jedi iz mesa (in vse kar po slovensko zraven paše), smo si čokoholiki za dolce privoščili tole RES enostavno, a vrhunsko stvaritev:

ČOKOLATINA ZA ZADNJI DAN ...

375 g temne čokolade
125 g masla
170 g rjavega sladkorja
35 g moko
2 žlici mleka
120 g mletih mandljev
4 jajca

Čokolado in maslo raztopimo nad vodno kopeljo. Sladkor, moko, mlete mandlje in mleko dobro zmešamo in dodamo čokoladi. Stepemo jajca in jih dobro vmešamo v čokoladno maso.

Okrogel pekač (26 cm) obložimo s peki papirjem (tudi obod), vlijemo maso, pokrijemo s folijo in pečemo 40 minut v ogreti pečici na 170 stopinj. Ohladimo, postavimo za 2 uri v hladilnik in potem umaknemo obod. Postavimo na čudovit pladenj ☺ okrasimo po občutku (mi smo potresli s slad. v prahu in sv. malinami) in potem naj počiva še kakšno urco na sobni temperaturi. Sladek tek!



31 12 2012