Ingrediente 4 oua 500 g zahar 200 ml lapte 100 g unt 250 g faina 3 linguri cu cacao

1 plic praf de copt

100 g ciocolată

sos de ciocolată

Mod de preparare

1. Freaca galbenușurile cu untul moale și jumatate din cantitatea de zahar tos. Adauga treptat faina și cacaua cernute proaspat împreuna cu praful de copt, apoi toarna laptele.

2. Toarna compozitia într-o tava mare, unsa cu unt și tapetata cu faina. Da la cuptor 30-35 de minute. Pentru mai multa siguranta, verifica blatul cu o scobitoare înainte de a-l scoate.

3. În timp ce se coace blatul, bate într-un vas albușurile spuma tare, adauga restul de zahar. Așaza-l deasupra unui vas cu apa clocotita și bate pâna devine bezeaua tare.

4. Toarna bezeaua fierbinte peste blatul copt, peste care ai ras ciocolata, și mai pune tava înapoi în cuptor. Dupa cinci minute, oprește focul și, fara a deschide cuptorul, lasa prajitura sa se raceasca.

5. Taie și servește cu sos de ciocolata. Pastreaza la rece, de preferat în frigider.

Pofta buna!