

Prijatelj noci



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 200 goraha
- 1 bocica arome vanilije
- 4 kašike brašna
- 300 ml mlijeka
- 100 g čokolade za kuhanje
- 200 g šećera
- 100 ml vode
- 250 g maslaca
- 200 ml slatke pavlake
- 150 g čokolade
- 50 g maslaca

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca, žumanca mutiti s šećerom a bjelanca umutiti u cvrst snijeg. U smjesu od žumanaca dodavati kašiku po kašiku snijega od bjelanaca i kašikom mutiti, dodati brašno izmješati smjesu da bude jednolicna. Od dobivene smjese peci 2 biskvita. Peceni biskvit premazati džemom od marelice (jagode).

Drugi peceni biskvit, ohladiti, izmrviti. U odgovarajucu posudu pomiješati aromu vanilije, i vodu (200 ml) pustiti da prokljuca te posuti izmrvljeni biskvit dodati mljevene orahe.

Smjesu od od oraha nanijeti preko biskvita.

Pomiješati malo mlijeka, brašno i šećer, skuhati u gustu masu. U ohlaenu kremu dodati maslac, otopljenu čokoladu, i aromu vanilije.

Pripremljenom kremom premazati kolac.

Kolac dekorisati s čokoladnom glazurom! Dobro ohlaen kolac izrezati na kocke!

Savet