

Genache kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

време priprave: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**plazme
- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**cokolade
- **1 kesica**sladoleda od vanile
- **200 g**mlevenih oraha
- **1,5 dl**mleka
- **po potrebi**mleko za umakanje plazme

Priprema

okoladu i saltku pavlaku otopiti, voditi racuna da smesa ne provri. Mešati dok se cokolada skroz ne otopi. Nakon toga smesu dobro ohladiti i umutiti. Sladoled umuti, pa dodati mlevene orahe. Plazmu dobro navlaziti mlekom, pa reati na tacnu, preko plazme staviti genache fil, preko ponovo plazmu, pa fil, a na kraju staviti fil od sladoleda i oraha. Kolac ohladiti i služiti.

Savet