

Turski kolac sa kafom i cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**jajeta
- **1 šolja (150 ml)**šecera
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljakafe** sa mlijekom
- **25 g**kakaa
- **2 šolje**brašna
- **1**prašak za pecivo

Krema:

- **500 ml**mlijeka
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**gustina
- **1 kašik**kakaa
- **80 g**cokolade za kuhanje

I još:

- **po ukusu**crna ili bijela cokolada

Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa dodati kafu sa mlijekom, ulje, kakao. Na kraju dodati i brašno, pomiješano sa praškom

za pecivo. Sipati polovinu smjese u pleh, premazan puterom i posut brašnom, pa kratko zapeci u pecnici zagrijanoj na 180 C.

Od mlijeka, šecera i gustina skuhati kremu, miješajuci svo vrijeme. U kremu dodati kakao i cokoladu, pa prohladiti.

Sipati kremu preko kratko zapecenog biskvita, pa preko kreme sipati ostatak smjese za biskvit. Peci na 180 C oko 35 minuta.

Pecen kolac ohladiti, pa rezati na parcad. Dekorisati ribanom bijelom cokoladom ili otopljenom crnom, po ukusu!

Savet