

Milk kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**tope vode
- 1prašak za pecivo
- **4 kašike**kakaoa

Beli fil:

- 1 l mleka
- **100 g** gustina
- **100 g** bele cokolade
- **250 g** margarina
- **4 kašike**šecera
- **150 g** šecera u prahu

Crni fil:

- **200 g** mlečne cokolade
- **150 g** margarina
- **5 kašika** mleka
- **4 kašike**šecera

Priprema

Kora: Umutiti jaja i šećer, u njih dodati brašno, kakao, prašak za pecivo i vodu a zatim sve lepo izmešati. Pleh obložiti papirom za pečenje i u njega razliti masu. Peci 20 minuta na 180 C. Ispicenu koru iseci na dva jednaka dela.

Beli fil: 150 ml mleka izmešati sa gustinom i šećerom, ostatak pomešati sa belom cokoladom i staviti da provri. U provrelo mleko dodati gustin i šećer i kuvati dok ne dobije gustinu a zatim ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i šećer u prahu i dodati u ohlaenu smesu.

Crni fil: Otopiti margarin, u njega dodati cokoladu, šećer i mleko i kuvati sve zajedno dok se lepo ne sjedini.

Filovanje: Koru premazati belim filom, preko nje namazati toping zatim staviti drugu koru i ponoviti postupak.

Savet