

## **okoladni kolac (6)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **100** grendane cokolade (na krupno rende)
- **1** mala šoljicaulja
- **1**prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- **6**žumanaca
- **3** kašikešecera
- **150** gmargarina
- **150** gcokolade
- **2** kesicešлага

### **Priprema**

Kora: Umutiti belanca sa šecerom pa dodati rendanu cokoladu, pecivo, brašno i šoljicu ulja, ispeci koru i ohladiti je.

Fil: Umutiti penasto žumanca sa šecerom na pari, cim masa pocne da se zgusnjava dodati margarin i cokoladu, masu ohladiti. Ohladjenom filu dodati dva umucena šлага i polako varjacom sve pomešati. Preliti preko kore, a odozgo umutiti šlag.

### **Savet**

Ko ga jednom napravi pravie ga stalno. Kola je soan izdašan i veoma se brzo napravi.