

Kolac kremko



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **80** gprah šecera
- **100** g putera
- **85** g brašna
- **na vrh nož**apraška za pecivo
- **4** jajeta

Za krem:

- **600** mlslatke pavlake
- **50** g prah šecera
- **150** g mlečne cokolade

Za premazivanje donje kore:

- **5 kašika** euro krema

Za ukrašavanje kolaca:

- **4 kašike**cokolade u prahu

Priprema

Biskvit: Belanca ulupati u cvrsto šne. U drugoj mix posudi umutiti žumanca sa šećerom u prahu, dodati prašak za pecivo, dodati puter, dodati brašno, pa sve fino sjediniti sa mikserom, zatim sa varjacom lagano umešati šne od belanaca. Peci u četvrtastoj tepsiji na pek papiru 15 minutana 200 stepeni. Gotovu prohladjenu koru preseći po širini da se dobiju dve iste korice. Donju koricu premazati sa euro kremom, a gornju koricu iseci na parcađ 5x5 cm. Krema:okoladu otopiti na pari i ohladiti, zatimu mix posudi umutiti slatku pavlaku sa šećerom, pa u to dodati rastopljenu i ohladjenu cokoladu. Fil: Rasporediti na koru koja je namazana sa euro kremom. Preko kreme naredjati isecene kocke biskvita. Kolac staviti u feižider na hladjenje. Ohladjen kolac posuti sa cokoladom u prahu, pa pre služenja kolaca do kraja iseci kocke nožom umocenim u vrelu vodu, kako bi se kremko lakše sekao. Prijatno!

Savet