

okoladno - cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jajeta
- **100** gšecera
- **50** mlulja
- **100** mlmleka
- **100** gcokolade
- **70** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Za grilijaš:

- **50** gšecera
- **100** goraha

Za fil I:

- **400** mlmleka
- **1**Alevin puding od cokolade i pomorandže
- **4** kašikešecera
- **100** gcokolade
- **50** mlskuvane, jake, crne kafe
- **1**margarin

Za natapanje kore:

- **1 kesica** grandove kafe 3 u 1 (choco orange)
- **200 ml** tople vode

Za fil II:

- **1 kesica** šlag krema od cokolade

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** šecera
- **4 kašike** mleka
- ulje

Priprema

Grilijaš: Prvo pripremamo grilijaš. Šecer staviti u šerpicu i na tihoj vatri ga otapati. Kada dobije karamel boju dodati orahe, brzo promešati i odmah, ih izruciti na emajlirani pleh od šporeta. Ostaviti da se ohladi. Dok su orasi još mlaki izlomiti ih na manje parcice. Kada se smesa ohladila samleti u mašini za meso, ili, najbolje ko ima coper, za tren oka je samleveno.

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i umutiti da postane penasto. Dodati ulje i mleko, pa sjediniti. Zatim dodati, prethodno rastopljenu na pari, cokoladu i umutiti. Na kraju dodati brašno sa pecivom i pripremljeni grilijaš. Kašikom (ne mikserom) dobro promešati i sipati u pleh (vel. 34 x 20 cm), preko pek papira, cije su stranice premazane margarinom. Poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj terni, na 160 C. Ispecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) ostaviti da se ohladi.

Kesicu grandove kafe preliti topлом vodom, promešati i preliti preko ohlaene kore. Najbolje je prelivati kašikom, da bi bila svuda ravnomerno natopljena.

Fil I: Od 400 ml mleka odvojiti 100 ml za rastvaranje pudinga, a ostalo mleko, zajedno sa šecerom i izlomljenom cokoladom, staviti da provri. U provrelo mleko sipati razmuceni puding i skuvati krem, uz neprestano mucenje, žicom za mucenje. Na kraju dodati skuvanu kafu. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni fil sjediniti sa penasto umucenim margarinom. Fil sipati preko kore, poravnati i staviti u frižider, da se malo stegne.

Fil II: Umutiti kesicu šlag krema od cokolade, po uputstvu sa kesice i ravnomerno ga rasporediti preko prvog filia, koji se malo stegao. Opet vratiti pleh u frižider, dok se sprema glazura.

Glazura: U manju šerpiku staviti izlomljenu cokoladu, 4 kašike šecera, 4 kašike mleka i 4 kašike ulja, pa staviti da se otapa, na tihoj vatri. Kada se sve otopilo, uz neprekidno mucenje, dodavati ulje sve dok se ne postigne gustina za prelivanje. Skloniti sa šporeta, mešati još 1-2 minuta, pa preliti preko drugog filia i ostaviti da se glazura stegne. Seci na kocke.

Savet