

?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 kesicapraška za pecivo

Za grilijaš:

- 50 gšecera
- 100 goraha

Za fil I:

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

Za natapanje kore:

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

Za fil II:

- **1 kesica** šlag krema od čokolade

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** mleka
- ulje

Priprema

Grilijaš: Prvo pripremamo grilijaš. Šećer staviti u šerpicu i na tihoj vatri ga otapati. Kada dobije karamel boju dodati orahe, brzo promešati i odmah, ih izručiti na emajlirani pleh od šporeta. Ostaviti da se ohladi. Dok su orasi još mlaki izlomiti ih na manje parčice. 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 šećera. Dodati žumanca i umutiti da postane penasto. Dodati ulje i mleko, pa sjediniti. Zatim dodati, prethodno rastopljenu na pari, čokoladu 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 zagrejanom retni, na 160 C. Ispecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) ostaviti da se ohladi.

Kesicu grandove kafe preliti toplom vodom, promešati i preliti preko ohla?ene 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 šećerom i izlomljenom čokoladom, 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. Ohla?eni 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 čokolade, po uputstvu sa kesice i ravnomerno ga rasporediti preko prvog fila, koji se malo stegao. Opet vratiti pleh u frižider, dok se sprema glazura.

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

Savet