

Dubrovacki kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **50 g** margarina
- **50 g** šecera
- **1** jaje
- **300 g** brašna
- **20 g** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** mljeka

Za preliv kora:

- **1 kesica** nes kafe
- **2 dl** mljeka

Za fil:

- **7** žumanjaka
- **8 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **4 kašike** brašna
- **1 kašika** gustina
- **1 kesica** puding od vanilije
- **1 l** mljeka
- **180 g** margarina

Za šam:

- 7 bjelanjaka
- 300 g šećera

Za glazuru:

- 1 kašikaulja
- 50 g margarina
- 100 g čokolade za kuhanje

Priprema

Za koru umutiti margarin sa šećerom, pa dodati jaje. Kada se sve dobro sjedini sipati brašno, pecivo i kakao, pa dosipajući mlijeko zamijesiti meko tijesto. Zatim tijesto podijeliti na dva jednaka dijela i razviti tako da se dobiju dvije tanke korice. Veći pleh preokrenuti i dno prekriti pek papirom, pouljiti i posuti sa malo brašna pa peći korice na 170 C oko 10-15 minuta.

Umutiti žumanjke sa šećerom i vanilijom. Muteci dodati 2 dl mlijeka koji odvojimo od 1 l, a ostatak mlijeka stavimo da se kuha. U smjesu sipati brašno, gustin i puding pa kada se dobro preradi skuhati fil u mlijeku. Gotov fil dobro ohladiti, pa sjediniti sa prerađenim margarinom.

Za šam umutiti bjelanjke, pa postepeno dodavati šećer da se dobije sjajna masa.

Skuhati nes sa 2 dl mlijeka. Prvu koru namočiti sa polovinom pripremljenog nes-a, pa premazati filom od žumanjaka. Zatim prekriti fil drugom korom, preliti koru ostatkom nes-a i nanijeti šam.

Za glazuru otopiti čokoladu sa uljem i margarinom, pa nanijeti na gotov kolac. Ostaviti ga preko noci u frižider, pa sijeci nožom koji smo prethodno stavili u vrelu vodu.

Savet