Brzi krem kolac

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**ruma

Fil 1:

- **3 kesice**krem šlaga od cokolade (3x60g)
- **200 ml**slatke pavlake
- **350 ml**mleka
- **50 ml**cokoladnog likera
- **125 g**margarina (maslaca)
- **4 kašike**šecera u prahu
- **50 g**rastopljene cokolade

Fil 2:

- **2**krem šlaga od cokolade
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **1**kisela pavlaka
- **125 g**margarina (maslaca)
- **250 ml**mleka

- **3 kašike**šecera u prahu

...i još:

- cokoladno mleko
- **1 kesica**krem šlaga od cokolade
- bela i crna cokolada

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa šecerom, dodati žumanca i sjediniti. Ubaciti brašno sa pecivom i kakaom. Dobro umutiti. Na kraju dodati rum i promešati. Sipati u pleh, srednje velicine, preko pek papira i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Pecenu i ohlaenu koru preseci na pola, da se dobiju dve korice. Fil 1: Krem šlag umutiti cvrsto sa mešavinom mleka i cokoladnog likera. Dodati 50 g rastopljene cokolade i sjediniti. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa dodati kremu. Mikserom dobro umutiti. Slatku pavlaku umutiti cvrsto, pa je dodati u fil. Sve sjediniti. Fil 2: Krem šlag umutiti cvrsto sa mlekom. Dodati rastopljenu cokoladu i sjediniti. Ubaciti kiselu pavlaku, pa mikserom umutiti. Na kraju dodati penasto umuceni margarin sa šecerom u prahu i sve dobro sjediniti. Uzeti jednu koricu i staviti u pleh, gde se pekla. Natopiti je sa cokoladnim mlekom, pa preko staviti prvi fil i poravnati. Zatim staviti drugi fil i, takoe, poravnati površinu. Najzad, staviti drugu koricu, malo pritisnuti, pa i nju natopiti sa cokoladnim mlekom. Po vrhu premazati kesicom, umucenog, krem šlaga od cokolade i ukrasiti, krupno, rendanom belom i crnom cokoladom. Staviti u frižider i sutradan poslužiti. Svako ko voli cokoladne, kremaste kolace uživace u ovom desertu.

Savet