

Odlican kolac



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **6bjelanaca**
- **200 gšecera**
- **6 kašikabrašna**
- **1/2 vreciceprška za pecivo**
- **100 gcokolade za kuhanje**
- **150 mlulja**

Kreme:

- **6žumanaca**
- **6 kašikašecera**
- **100 gcokolade za kuhanje**
- **125 gputera ili margarina**

I još:

- **po ukusušlag pjena**
- ili slatko vrhnje
- cokolada

Priprema

Umutiti bjelanca i šecer, pa dodati ulje. Posebno sjediniti brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu; dodati u

snijeg od bjelanaca, pa pažljivo sjediniti. Pleh premazati puterom i posuti brašnom. Sipati smjesu; peci u pecnici zagrijanoj na 180 C.

Dok se biskvit pece, pripremiti kremu: na pari umutiti žumanca i šefer. Dodati izlomljenu cokoladu. Kada se cokolada otopi, makinuti kremu i dodati puter ili margarin. Izmišljeni. Kremu premazati preko hladnog biskvita. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Kada se krema stegne, kolac premazati umucenim šlagom, posuti rendanom cokoladom.

Savet