

Stracatela



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašike šecera
- 200 g margarina
- 100 g čokolade
- 2 kašike brašna
- 100 ml čokoladnog mleka
- ili nes kafe (za prelivanje kore)
- 1 kesica vanilin šecera

Za fil I:

- 500 ml slatke pavlake
- 250 g mlečne čokolade
- 4 kašike šecera u prahu

Za fil II:

- 500 ml slatke pavlake
- 100 g čipiripi čokolade
- (ili malo crne i malo bele čokolade)
- 100 g pecenih mlevenih lešnika
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Od navedenih sastojaka ispeci koru. (Margarin otopiti, pa dodati ostalim sastojcima). Dok je još vruća kora preliti je čokoladnim mlekom ili nes kafom. Zatim ostaviti koru da se ohladi.

U šerpu staviti 500 ml slatke pavlake, šećer u prahu i 250 g čokolade. Zagrijati do samog ključanja, pavlaka ne sme da proključa. Pavlaku i čokoladu dobro ohladiti i umutiti dok fil ne postane čvrst.

U duboku posudu staviti 500 ml slatke pavlake, vanilin šećer i čvrsto umutiti, pa podeliti na dva dela: U prvi deo dodati krupno narendanu Cipiripi čokoladu, (ili mešavinu crno-bele čokolade), pečene mleve lešnike, a drugi deo fila ostaviti da bude beo.

Kolac filovati na sledeći način: Kora-crni fil-cipiripi fil-beo fil. Kolac ostaviti u frižider da se hladi preko noći.

Savet