

## **okoladni kolac (7)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **100** g šecera
- **200** g margarina
- **100** g cokolade
- **4** kašikebrašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kašike ulja

#### **Za fil:**

- **500** ml slatke pavlake
- **200** g mlečne cokolade
- **1** kašika šecera

### **Priprema**

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati otopljenu cokoladu i margarin. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti. Na kraju dodati sneg od belanaca i sjediniti varjacom. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

U odgovarajuću posudu sjediniti slatkou pavlaku, cokoladu i šefer. Kuvati na pari, dok se cokolada ne otopi.

Pecenu koru izbockati cackalicom na više mesta, pa preliti smesom od pavlake i cokolade. Ostaviti na sobnoj

temperaturi da se ohladi, a zatim u frižideru da se stegne.

## Savet