

## **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 čokolade
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike ulja

#### **Za fil:**

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g mlečne čokolade
- 1 kašika šecera

### **Priprema**

Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati otopljenu čokoladu 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 peći na 180 stepeni oko 25 minuta.

U odgovarajućem posudu sjediniti slatku pavlaku, čokoladu i šecer. Kuvati na pari, dok se čokolada ne otopi.

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

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

## **Savet**