

Kolac sa jajom



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- **6 kašika** šecera
- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Preliv za kore:

- **4 kašike** mleka

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera
- **4 kašike** gustina
- 5 žumanaca
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **220 g** margarina

- **300-350** g jafa keksa

Za dekoraciju:

- **2 kesice** šlag krema od čokolade

Priprema

Kora: Belanca umutiti u čvrst sneg sa šećerom, zatim dodati ulje i umutiti. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i čakaom, pa dodati u umućena belanca. Sve lagano sjediniti varjačom i izliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanom rebrni na 175 stepeni. Pecenu koru izbockati nožem i preliti je sa 4 kašike hladnog mleka.

Fil: Umutiti žumanca sa gustinom i dodati malo mleka (odvojiti od 500 ml) i dobro umutiti mikserom da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U provrelo dodati umućenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. U vruće dodati čokoladu i mešati varjačom da se čokolada otopi. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto, pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Filovanje: Na koru naneti pola pripremljenog fila.

Zatim na fil poreati jafu prethodno umućenu u mleko.

Pa preko keksa naneti ostatak fila.

Šlag krem umutiti sa kiselom vodom.

Pripremljen šlag krem naneti na kolac.

Po želji ukrasiti kolac.

Kolac.

Savet