

Kremasti kolac (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **2** kašicicekakaoa
- **1** manja šoljica (**1/2 dl**)ulja
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **6**žumanaca
- **3** kašikešecera
- **150** gmargarina ili putera
- **150** gbele cokolade
- **2** kesicešлага
- **1** kašicicakakaoa

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šecerom pa dodati kakao, pecivo, brašno i šoljicu ulja. Ispeci koru i ohladiti je, (dim. pleha 35x25 cm). Fil: Umutiti penasto žumanca sa šecerom na pari, cim masa pocne da se zgušnjava dodati margarin i cokoladu. Masu ohladiti. Ohlaenom filu dodati dva umucena šлага i polako varjacom sve promešati. Dobijenu masu podeliti na pola, pa u prvom delu dodati 1 kašicicu kakaoa. Preliti preko kore prvo deo sa belom cokoladom, pa sa kakaom, a odozgo (može, a ne mora) šlag.

Savet