

Vocni kolac sa Menaž cokoladom i sirom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 šolja**šecera
- **1 šolja**ulja
- **4** jajeta
- **3 rebra** rendane **Menaž cokolade**
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1,5 šolja**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil od sira:

- **1/2** margarina za filove
- **250 g**neslanog sremskog sira
- **1/2 šolja**šecera
- **2**jajeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**brašna

I još:

- **100 g**malina
- **100 g**crvenih ribizli

Priprema

U dublju posudu izlomite jaja i umutite sa šećerom i vanilom, pa dodajte ulje i Menaž cokoladu.

Sada dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešajte da masa bude glatka.

Sipati veci deo testa u manji pleh obložen papirom za pecenje, a manji deo ostavite za odozgo. Ostaviti sa strane.

U drugu dublju posudu staviti sve sastojke za fil i mikserom umutite u kompaktnu masu.

Fil od sira kašikom nabacajte preko testa sa Menaž cokoladom. Preko sipajte ostatak testa.

Viljuškom razvucite cokoladno testo da se pokrije sav fil od sira. Preko poreajte voće. Pleh stavite u zagrejanu rernu na 200°C da se peče do 30 minuta.

Pecen kolac izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Kad se ohladi odvojite kolac od papira.

Kolac isecite na kocke i poslužite.

Savet