

Sovine oci (4)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 8 kašika šecera
- 1 kašik kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 200 g margarina
- 200 g Menaž čokolade
- 100 g šecera u prahu
- 120 g kristal šecera
- 3 jajeta

Ostalo:

- 700 ml slatke pavlake

- 4banane
- 300 g jagoda
- 150 g Menaž cokolade

Priprema

Kora: Mikserom umutiti 4 jajeta i 8 kašika šecera. Prašak za pecivo i kakao dodati u sud sa brašnom. Zatim u taj sud dodati prethodno umucena jaja i šecer i mešati dok se smesa ne sjedini. U tepsiju obloženu pek papirom sipati smesu i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Fil: 3 jajeta i 120 g šecera skuvati na pari, a zatim dodati 200 g izlomljene Menaž cokolade. Sve dobro izmešati i ostaviti da se ohladi. Mikserom u posebnom sudu umutiti margarin i šecer u prahu i dodati ohlaenom kremu. Sve dobro sjediniti.

Ispecenu koru premazati filom i na dva kraja poreati banane. Uviti rolate sa obe strane. Deo gde se dodiruju strane uvijenih rolata premazati filom i pritisnuti da se zalepe krajevi rolata.

U meuvremenu umutiti 700 ml slatke pavlake i dodati 100 g istopljene Menaž cokolade.

Kolac premazati smesom od slatke pavlake i cokolade. A zatim od gore narendati 50 g Menaž cokolade i poreati jagode. Prijatno!

Savet

Ovaj kola je lep na oko, a još lepši za jelo. Izvolite na degustaciju!