

Crnac u belom



težina: **lako**

za: **20** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- **300 g** šecera
- **150 g** kokosa
- **100 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za prelivanje kore:

- **250 ml** vrelog mleka

Za fil:

- 5 žumanaca
- **5 vršnih kašika** brašna
- **5 kašika** šecera
- **750 ml** mleka
- **100 g** Menaž čokolade
- **250 g** margarina
- **20 komada** noblica

Za dekoraciju:

- 2 štangleMenaž cokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Kad se dobro umuti dodati šećer i nastaviti mucenje. Dodati kokos, brašno i prašak za pecivo. Sjediniti lepo varjacom sve sastojke izliti u pleh i staviti da se pece na 200 C 15ak minuta. Ohlaenu koru preliti sa vrelim mlekom.

Mikserom umutiti žumanca, brašno, šećer sa malo mleka i zakuvati u preostalo mleko, dodajte cokoladu, smanjite temperaturu i mešajte još 2-3 minuta, da se otopi cokolada. Pustiti da se ohladi uz povremeno mešanje da se ne bi stvorila korica. Umutiti penasto margarin pa dodati hladan fil i sve zajedno umutiti dok fil ne postane kremast. Ceo fil naneti na koru.

Preko kore poreati noblice, ali sa razmakom od po 1 cm, koliko je otprilike potrebno za rezanje kolaca, a da jedna noblica bude na svakom kolacu.

Preko celog kolaca izrendati cokoladu.

Dobro rashladiti i uživati u fenomenalnom ukusu.

Prijatno.

Savet