

Socni osvežavajuci kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **3** jajeta
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikešecera
- **1** kašicicapraška za pecivo

Za tamnu koru:

- **3** jajeta
- **3** kašikebrašna
- **1** kašikakakaoa
- **3** kašikešecera
- **1** kašicicapraška za pecivo

Fil:

- **5** dlmleka
- **6** kašikagustina
- **5** kašikašecera
- **125** gmargarina

Ostalo:

- pekmez od kajsije
- **100 g** cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Umutiti penasto jaja sa šecerom i lagano umešati brašno i prašak za pecivo. Pleh obložiti masnim papirom i razliti preko smesu. Peci piškotu oko 7 minuta.

Umutiti jaja sa šecerom i lagano umešati brašno, kakao, i prašak za pecivo. Na isti nacin ispeci i tamnu koru, na pek papiru, 7 minuta na 200 stepeni.

Staviti 3 dl mleka da zavri. Preostalo mleko razmutiti sa gustinom i šecerom. Dodati vanil šecer. Ukuvati smesu u vrelo mleko, kuvati par minuta. Ostaviti da se smesa ohladi, a zatim umutiti sa margarinom.

Otopiti cokoladu u šerpici sa uljem.

Staviti svetlu koru, premazati polovinom kreme, preko namazati malo pekmeza i preliti sa cokoladom. Preklopiti tamnom korom premazati sa malo kreme, pekmezom i preostalom cokoladom. Ostaviti da se kolac ohladi i stegne. Seci na kocke.

Savet