

Socni osvežavajući kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 3 jajeta
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikešecera
- 1 kašicicpraška za pecivo

Za tamnu koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 3 kašikešecera
- 1 kašicicpraška 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 šećerom i lagano umešati brašno i prašak za pecivo. Pleh obložiti masnim papirom i razliti preko smesu. Peci piškotu oko 7 minuta.

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

Staviti 3 dl mleka da zavri. Preostalo mleko razmutiti sa gustinom i šećerom. Dodati vanil šećer. 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 preliterati sa cokoladom. Preklopiti tamnom korom premazati sa malo kreme, pekmezom i preostalom cokoladom. Ostaviti da se kolac ohladi i stegne. Seci na kocke.

Savet