

## okoladni kolac (13)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Za piškotu:

- 3 belanca
- 3 žumanca
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike kakaoa

### Za fil:

- 220 g šecera
- 110 ml vode
- 4 žumanceta
- 250 g putera
- 100 g čokolade

### I još:

- 1 dl čokoladnog mleka

## Priprema

Belanca penasto umutite, postepeno dodajte šecer, dodajte jedno po jedno žumance i još malo mutite.

Isključite mikser, dodajte brašno pomešano sa kakaom pa promešajte varjačom.

Izlijte u podmazan okrugli kalup.

Pecite na 200 stepeni 10-15 minuta. Ohlaenu koru poprskajte čokoladnim mlekom.

Šećer i vodu stavite da provri. Kada provri, ostavite još 4 minuta da vri.

Žumanca penasto umutite mikserom, a onda postepeno dodajte pripremljen šećer sa vodom neprestano muteći.

Mutite sve dok se fil ne prohladi pa dodajte maslac isecen na kockice.

Kada dobro umutite maslac, dodajte istopljenu čokoladu i sve zajedno umutite.

Sipajte preko kore.

Pospite čokoladnim mrvicama ili čokoladnom glazurom i ostavite u frižider najmanje 2-3 sata.

**Savet**