

Titov kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja (2 žumanceta odvojite)
- **200 g**šecera
- **5 kašik**ahladne kafe
- **5 kašik**abrašna
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **3 kašik**aulja
- **100 g**mlevenih oraha

Za fil:

- 2 žumanceta (koja ste izdvojili)
- **100 g**šecera
- **5 kašik**abrašna
- **500 ml**mleka
- **100 g**cokolade
- **120 g**margarina

Za dekoraciju:

- 2 **kesice**šlaga
- **maloc**okolade

Priprema

Priprema: Mikserom mutite jaja sa šećerom. Dodajte, kafu, brašno, prašak za pecivo, ulje i mlevene orahe. Promešajte smesu varjacom i sipajte u nauljenu tepsiju. Pecite na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru ostavite sa strane.

Fil: Žumanca koja ste izdvojili pomešajte sa šećerom i brašnom, dodajte malo hladnog mleka i sve dobro promešajte da ne bude grudvica. Preostalo mleko stavite na vatru da provri. Pripremljenu smesu sa jajima i brašnom sipajte u vrijuce mleko. Smanjite vatru i mešajte neprestano dok se ne zgusne. U skuvani fil dodajte izlomljenu cokoladu da se istopi i ostavite sa strane da se ohladi. U ohlaen fil dodajte omekšali margarin i dobro umutite. Fil izlijte preko pecene kore.

Ostavite nekoliko sati da se stegne. Umutite šlag i ravnomerno rasporedite preko fila. Pospite narendane cokolade. Kolac isecite i poslužite uz šoljicu dobre kafe.

Prijatno.

Savet

Recept je povodom nekadašnjeg dana mladosti.