

Crno beli kolac sa malinama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** brašna
- **1/2 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **100 g** margarina
- **50 g** čokolade
- **1/2 dl** rum

Za krem:

- **2 kesice** želatina
- **3 dl** mleka
- **2 kašike** šecera
- **3 kašike** gustina
- **150 g** čokolade
- **400 ml** pavlaka za kuvanje
- **150 g** šecera u prahu
- **400 g** svežih malina

Za dekoraciju:

- **50 g** čokolade

- 3 kašikeulja
- 1 kašikašecera

Priprema

Pomešati sve suve sastojke, brašno, prašak za pecivo, kakao, vanilin šecer. U posebnoj ciniji umutiti belanca u sneg. U drugoj ciniji umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati belanca, rum, suve sastojke i cokoladu rendanu na listice. Smesu sipati u nauljen pleh i peci u zagrejanj rerni 20 minuta na 180 C. Koru ohladiti u plehu. Za krem: 2 kesice želatina potopiti sa 8 kašika vode i ostaviti 10 minuta da nabubri. Zatim želatin zagrejati na ringli uz stalno mešanje dok ne postane tecan. U drugom sudu skuvati krem od mleka, 2 kašike gustina i 3 kašike šecera. Skloniti sa vatre i dodati želatin. Umutiti slatku pavlaku, pa dodati ohlaen krem, 150 g šecera u prahu, cokoladu rendanu na listice i sve lepo umutiti. Na kraju dodati sveže maline i lagano umutiti kako bi ostale cele. Ohlaenu koru preliti kremom. Otopiti cokoladu sa ulje i šecer, pa dekorisati po želji. Kolac staviti u frižider da se dobro stegne.

Savet