

Crnac u belom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **12 kašika** šecera
- **12 kašika** mleka
- **12 kašika** brašna
- **12 kašika** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** čokolade
- **1** mleka
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **150 g** šecera
- **100 g** margarina
- Za ukrašavanje:
- **2 kesice** šlag pene
- I još:
- **2 dl** vode
- **100 g** šecera

Priprema

U vanglici posebno umutiti belanaca sa jedan prstohvat soli, dodati žumanca i šecera, mutiti mikserom da se masa izjednači.

Penastoj masi dodati ostale sastojke i otopljenu čokoladu, sve lepo promešati varjačom. Sipati u podmazanom plehu i peći u zagrejanoj rerni na 200°C 30 minuta. Napraviti preliv od vode i šecera malo prokuvati i preliti

hladan kolac.

U dubokoj šerpi sipati mleko sa margarinom da provri, a u drugoj ciniji razmutiti puding od cokolade sa šećerom i dodati u provrelo mleko. Mešati varjacom da se masa izjednači.

Preko patišpanja isipati mlaku masu od pudinga.

Preko fila od pudinga ukrasiti umućenim šlagom.

Otopiti cokoladu i dekorisati Crnca u belom.

Savet

Drage dame recept je star kojeg sam našla u mojoj svesci za kolae kada sam nekada zapisivala. Finansijski nije skup, ove sastojke imate uvek u kui. Probajte, soan ukusan i Crnac vam se smeši.