

okoladni kolac sa mileramom



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- **100 g** šecera
- **5 kašika** tople vode
- **100 g** iseckanih lešnika
- **100 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Preliv za koru:

- čokoladno mleko

Fil 1:

- **400 g** milerama

Fil 2:

- 1/2 l mleka
- **200 g** šecera
- **6 punih kašika** griza sa ukusom čokolade
- **80 g** čokolade
- **100 g** mlevenih (pečenih) lešnika
- **250 g** putera

I još:

- 50 g cokolade

Priprema

Kora: Uzeti pleh, vel. 35x20 cm, i dno pleha obložiti pek papirom. Stranice premazati puterom. Pek papir, takoe, premazati puterom i preko sipati iseckane lešnike. Ravnomerno ih rasporediti.

Odvojiti belanca od žumanaca. U dublju posudu staviti belanca i uz, postepeno, dodavanje šecera umutiti cvrst šne. Zatim dodati, jedno po jedno, žumance, kao i toplu vodu i umutiti, da smesa postane kremasta. Brašno sjediniti sa praškom za pecivo, sipati ga u umucenu smesu i, varjacom, dobro sjediniti.

Umuceno testo sipati preko lešnika i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Pecenu koru (probat i cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu koru prevrnuti na radnu površinu, skloniti pek papir i, koru, ponovo vratiti u pleh, ali da strana sa lešnicima bude na površini. Koru poprskati sa cokoladnim mlekom, pa je premazati, ravnomerno, sa mileramom i ostaviti u frižider, dok se sprema drugi fil.

Fil 2: Mleko sipati u dublju posudu, dodati šecer i, posudu, staviti na vatru. Pre nego što mleko provri sipati, postepeno, šest, punih, kašika griza, sa ukusom cokolade (ukoliko ne možete pronaci ovaj griz može da se koristi i obican griz), uz neprestano mešanje, žicom za mucenje. Kada masa pocne da se steže ubaciti, iseckanu, cokoladu i mešati da se cokolada rastopi. Da vas ne buni, fil i kada bude gotov, ostace malo rei. Gotov fil skloniti sa vatre, dodati iseckan puter i mešati, žicom, dok se puter ne rastopi. Na kraju dodati mlevene, prethodno pecene, lešnike i sve dobro sjediniti. Ostaviti fil da se, potpuno, ohladi.

Hladan fil naneti preko milerama i ravnomerno ga rasporediti. Preko fila izrendati 50 g cokolade i kolac ostaviti, preko noci, u frižideru. Narednog dana ga iseci na kocke i poslužiti. Oduševice vas osvežavajući ukus kolaca, koji dolazi od milerama, koji je odlican spoj sa cokoladom.

Savet