

Rigo Janci (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kora:

- 6 jaja
- 7 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 2 **kašike** kakaoa

Za nadev:

- 300 gšlaga u prahu
- 5 **kašika**prah šecera
- 5 dlmleka
- 150 gmargarina
- 100 gcokolade
- 1 kesicaželatina

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 5 **kašika**šecera
- 1jaje
- 50 gmargarina

Priprema

Umutite belanca sa šećerom, dodajte žumanca i kada se sav šećer istopi, lagano umešajte brašno sa kakaom.

Masu sipajte u dugacak pleh obložen pek papirom i pecite koru na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecenu i ohlaenu koru presecite uzdužno na pola.

Rastvorite želatin po uputstvu na kesici i ostavite da nabubru. U meuvremenu mikserom umutite šlag sa prah šećerom i mlekom, pa u njega dodajte rastopljenu čokoladu sa margarinom.

Sve umutite i na kraju dodajte želatin koji ste prethodno zagrejali (pazite da ne provri). Mutite još 2-3 minuta.

Na donju koru nanosite pripremljeni nadev...

Na laganoj vatri prokuvajte ulupano jaje sa šećerom, pa dodajte čokoladu i margarin.

Kada dobijete ujednacenu masu, prelijte je preko gornje kore, zatim je isecite na željene kocke, pa njih poreajte na nadev.

Kolac ostavite da se dobro ohladi i stegne pa služite.

Savet