okoladna fantazija (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **4**žumanceta
- **100 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g** cokolade
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**belanceta

Za fil:

- **1/2 l**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Za pripremu kore mikserom izmutiti žumanca sa šecerom, a posebno na šporetu istopiti margarin i cokoladu pa ostaviti da se malo prohladi.

Spojiti margarin sa žumancima, dodati brašno i prašak za pecivo.

Posebno umutiti sama belanca u cvrst sneg pa polako umešati u prethodnu masu.

Peci u podmazanom i brašnom posutom plehu (ne stavljati papir za pecenje).

Pecenu koru izbockati viljuškom .

Za fil u šerpu na šporetu istopiti cokoladu i slatku pavlaku sa šecerom na laganoj vatri - ne sme da provri, treba da bude tecno pa preliti preko kore.

Ostaviti da se prirodno ohladi pa ga kasnije staviti u frižider da se kolac dobro stegne. Prilikom serviranja kolac ukrasiti šlagom i cokoladnim sirupom.

Savet