

okoladni kolac sa pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 150 gmasti (maslaca ili margarina)
- 150 gcokolade
- 2 kesicevanilin šecera
- 150 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 kantica (700g)kisele pavlake
- 10 kašikašecera
- 2 kesicevanilin šecera

Za glazuru:

- 1 caša (200 g)cokoaldne glazure
- 2 kašikešecera
- 1 caša (180 g)kisele pavlake

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom. Žumanca umutiti sa vanilin šecerom, dodati omekšalu mast (maslac/margarin) i sve

zajedno umutiti. Zatim dodati otopljenu čokoladu, umešati brašno i prašak za pecivo, a onda i umućena belanca i najmanjom brzinom izmiksati.

Sipati u pleh (20x30cm) obložen papirom za pečenje. Peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko 20 minuta. Koru izvaditi iz pleha, zatim gornji deo okrenete ka dole. Pecenu koru ohladiti i preseći uzduž na pola, da se dobiju dve kore 20x30cm.

Fil: Pomešati kiselu pavlaku, šećer i vanilin šećer. Glazura: Napraviti čokoladnu glazuru po uputstvu, dodati šećer pa umešati i kiselu pavlaku.

Jednu koru staviti na tacnu, premazati filom, staviti drugu koru i preko glazuru. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Savet