

Milk šnite (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 4 kašikekakaoa
- 6 kašikatople vode

Milk krema:

- 1 lmleka
- 100 gbele cokolade
- 200 gmargarina
- 1 kesicavanilin šecera
- 150 gšecera u prahu
- 4 kašikašecera
- 100 ggustina

Toping:

- 200 gcokolade za kuvanje
- 5 kašikamleka
- 80 gmargarina

Glazura:

- **1** **caš**acokoadne glazure

I još:

- **mal**ocokoladnih mrvica
- **mal**osrebrnih perlica

Priprema

Pripremiti namirnice.

Jaja mutiti sa šećerom da pobele.

U umucena jaja prosejati brašno zajedno sa praškom za pecivo.

Prosejati i kakao. Promešati, dodati toplu vodu i ponovo izmiksati.

etvrtasti pleh nauljiti i obložiti pek papirom da bi kasnije lakše izvadili koru. Peci na 180 stepeni 20-25 minuta, u zavisnosti od pecnice. Izvaditi koru, ohladiti i preseći na pola.

Za milk kremu odvojiti malo mleka i pomešati sa gustinom i šećerom, a ostatak staviti da prokuva zajedno sa vanil šećerom. Kad prokljuca, sipati gustin i skuvati da bude gusto.

Kad se ohladi, spojiti je sa margarinom izraenim sa šećerom u prahu. Podeliti kremu na dva dela. Vratiti prvu koru u pleh i premazati polovinom krema. Za toping otopiti cokoladu sa mlekom i margarinom, malo prohladiti i preliti preko kreme.

Poravnati toping, a onda staviti drugu koru. Malo pritisnuti rukama, da se bolje slepi.

Sad preko kore rasporediti drugi deo milk kreme. Ostaviti kolac malo u frižider, da se krema stegne.

Nakon toga, spremiti cokoladnu glazuru prema uputstvu i preliti odozgo. Ukrasiti cokoladnim mrvicama i srebrnim perlicama.

Savet

Najbolje da kola prenoi u frižideru, ali, kao što uvek naglašavam - to kod nas nije mogue, prvenstveno od mene,he he... Kako-god, kola je vrlo bogatog okoladnog ukusa...