Kolac od dva sastojka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** jaja
- **300 g**cokolade

Za dekoraciju:

- **100 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode
- **2 kašike**izblendiranih višanja

Priprema

Umutiti penasto žumanca. okoladu iskidati na komadice i otopiti na pari. Par minuta prohladiti i mikserom sjediniti sa žumancima. Belanca umutiti sa prstohvatom soli u cvrst sneg, pa kašiku po kašiku dodavati u masu od žumanaca i cokolade i pažljivo žicom sjediniti. Sipati u okrugli kalup 26 cm sa pek papirom i peci na 170 C, zavisno od rerne da ne prepecete.. Meni je trebalo tacno 20 minuta. Umutiti šlag sa kiselom vodom, dodati oceene izblendirane višnje i sjediniti. Šlag naneti na ohlaen biskvit i ukrasti po svom izboru.

Savet