Kolac sa kafom

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za piškotu:

- **2**jajeta
- **20 ravnik kašika**braon šecera
- **1 dl**ulja
- **1,5 dl**mleka
- **10 kašika**mekog brašna
- **10 kašika**oštrog brašna
- **1 kašika**kakaa
- **1 kašika**kafe
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **25 kašika ravnih**braon šecera
- **10 kašika**vode
- **50 g**cokolade
- **200 g**margarina
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 g**mlevenog keksa
- **1 kašikica**kafe

Glazura.

- **100 g**cokolade
- **1,5 dl**slatke pavlake

Priprema

U zdelu za mucenje staviti jaja, dodati šecer i mutiti sa mikserom dok se šecer ne otopi. Potom dodavati ostale sastojke: ulje i mleko, promešati. U poseboj zdeli pomešati oba brašna, kakao, kafu i prašak za pecivo. Sjediniti i sve izmešati na najmanjoj brzini sa mikserom ili kašikom. Rernu upaliti na 180 stepeni. Na tepsiju staviti papir za pecenje i izliti smesu, poravnati i staviti piškotu da se pece. Nakon trideset minuta uzeti cackalicu i proveriti, ako cackalica kad je ubodete izae cista kolac je gotov. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se piškota ohladi. Skinuti papir za pecenje i piškotu vratiti nazad u tepsiju. Fil: Za fil prokuhati šecer vodu, margarin, kafu i cokoladu, u maloj šerpi. Skloniti sa vatre i dodati keks i lešnike. Sve izmešati, Istresti na pecenu piškotu, izravnati. Kad se ohladi preliti glazurom od cokolade i slatke pavlake, cokoladu i slatku pavlaku staviti u šerpicu na srednju temperaturu, mešati dok se pavlaka i cokolada ne sjedine, ali ne sme provreti. Preliti preko fila i celi kolac ostaviti da se ohladi, potom rezati kocke. Uživajte u kolacu.

Savet