

Kolac sa jafa keksom

Sastojci

Za kore:

- 400 g mlevenog plazma keksa
- 1,5 dl mleka
- 2 kašike prah šecera

Za fil:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 100 g mlevenog keksa
- 100 g mlevenih oraha
- 2 štangle cokolade
- 100 g putera
- 1 kutija jafa keksa od 150 g

Za glazuru:

- 100 g bele cokolade
- 1 štangla crne cokolade

Priprema

Mleveni keks pomešati sa prah šecerom i dodati vruće mleko. Umesiti glatku koru i podeliti na 2 dela. Pomešati jaja sa šecerom, dodati cokoladu, malo prokuvati na tihoj vatri, dodati orahe i keks i ostaviti da se ohladi.

U prohladjenu masu, dodati puter i umutiti.

Razviti 2 kore, na debljem najlonu, premazati filom prvu koru, poredjati jafa keks sa cokoladom na gore, opet prekriti filom, staviti drugu koru i tanko je premazati filom.

Belu cokoladu rastopiti na pari sa malo ulja i preliti kolac. Ukrasiti crnom cokoladom.