

Rigojanci kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 **kašika** šecera
- 6 **kašika** brašna
- 2 **kašike** kakaoa
- 2 **kašice** praška za pecivo

Fil 1:

- 4 **kesice** krem šlaga
- 500 **ml** mleka
- 100 **g** čokolade
- 200 **g** margarina

Fil 2:

- 170 **g** čokolade
- 3 jajeta
- 200 **g** šecera
- 70 **g** margarina

Priprema

Kora: Žumanca umutiti sa brašnom, praškom za pecivo i kašikom šecera pa dodati kakao i promešati. Posebno

umutiti belanca sa 5 kašika šecera i lagano dodavati u žumanca te promešati varjacom. Polovinu smese sipati u podmazan i brašnom posut pleh pa ispeci koru. Isti postupak ponoviti još jednom.

Fil 1: Istopiti 200 g margarina i 100 g čokolade na laganoj vatri pa ostaviti da se prohladi. Umutiti šlag sa mlekom i uz neprestano mešanje dodavati margarin sa čokoladom.

Fil 2: Umutiti 3 jajeta sa 200 g šecera pa kuvati na pari. Dodati 170 g čokolade i kada se krem malo prohladi dodati 70 g penasto umućenog margarina. Mikserom (najmanjom brzinom) sve sjediniti. Ostaviti da se fil potpuno ohladi. Ako je potrebno staviti ga malo i u frižider.

Kolac filovati sledecim redosledom: kora, fil 1, fil 2, kora, rendana čokolada ili šlag (po želji).

Savet

Ja podelim materijal za kore i korice peem iz dva puta.