

Metarski kolac (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1,5 dl mleka
- 180 g šećera
- kakao

Fil:

- 1 l mleka
- 8 kašika brašna
- 250 g margarina
- 10 kašika šećera
- 100 g kokosa

Ostalo:

- 200 g čokolade
- 2-3 kašike ulja

Priprema

Umutiti belanca u sneg sa šećerom, dodati ostale sastojke sem kakaoa. Podeliti smesu na 2 dela. U jedan dodati

kakao. Podmazati i posuti brašnom kalupe za srneca lea. U jedan sipati žuti u drugi braon testo.

Peci 50 minuta na 180-200 stepeni. Kad se prohladi izvaditi iz kalupa i iseci na šnite 1,5 cm debljine.

Skuvati mandaricu, u prohlaeno umutiti margarin i kokos. Lepiti kore crna kora, fil, žuta kora, fil, naizmenicno. Celu tortu premazati preostalim filom i preliteri cokoladom. Seci kolac pod uglom od 45 stepeni.

Savet