

Sweet dreams



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 120 g šecera
- 1 dl mljeka
- 1 dl ulja
- 180 g brašna
- polapraška za pecivo
- polapomorandže (sok i ribana korica)

Krema:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 200 g margarina s aromom vanilije
- 100 g čokolade za kuvanje
- 250 g mljevene plazme
- oko 50 g jaffa keksa

I još:

- po ukusu 2 šlag pjene, kreme ili pavlaka za šlag

Priprema

Biskvit: umutiti jaja i šećer, pa dodati ulje i mlijeko, kao i sok i ribanu koricu pola pomorandže. Zatim dodati i brašno, pomiješano sa pola praška za pecivo. Smjesu sipati u pleh, premazan margarinom i posut brašnom. Peci na 180 C.

Na pari umutiti 4 žumanca i 4 kašike šećera. Dodati čokoladu, pa kad se otopi dodati i margarin, narezan na komade. Kad se margarin otopi, maknuti sa vatre i ostaviti da se krema prohladi. Umutiti bjelanca i 4 kašike šećera. Dodati snijeg od bjelanca u kremu od čokolade, pa sve sjediniti. Zatim dodati i mljevenu plazmu, kao i narendan jaffa keks (može i više od 50 g, ali u tom slučaju smanjiti količinu mljevenog keksa). Sve promiješati, pa sipati preko hladnog biskvita. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Umutiti šlag pjene ili kreme (prema uputstvu) ili vrhnje za šlag, pa premazati kolac. Kad se ohladi, rezati na parcad. Po želji naribati malo čokolade.

Savet