

okoladni kolac (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **100** gšecera
- **200** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje
- **4** kašikebrašna
- **1**prašak za pecivo

Krem:

- **500** mlslatke pavlake
- **200** gcokolade za kuvanje
- **1** kašikašecera

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, zatim dodati rastopljen margarin i cokoladu, dobro promešati. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati u masu.

Umutiti belanca u cvrst sneg i dodati u smesu. Mešati dok se ne dobije glatka masa.

Sipati smesu u podmazan pleh i peci.

Slatku pavlaku, šefer i cokoladu zagrevati na laganoj vatri dok ne provri, uz stalno mešanje.

Pecenu koru izbockati viljuškom dok je još vruca i preliti je toplim kremom.

Savet

Kola ostaviti na sobnoj temperaturi dok se ne ohladi,a zatim ga staviti u frižider da se dobro stegne.