Prijatelj noci



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **200 g**oraha
- **1 bocica**arome vanilije
- **4 kašike** brašna
- **300 ml** mlijeka
- **100 g** cokolade za kuhanje
- **200 g** šecera
- **100 ml** vode
- **250 g** maslaca
- **200 ml** slatke pavlake
- **150 g** cokolade
- **50 g** maslaca

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca, žumanca mutiti s šecerom a bjelanca umutiti u cvrst snijeg. U smjesu od žumanaca dodavati kašiku po kašiku snijega od bjelanaca i kašikom mutiti, dodati brašno izmješati smjesu da bude jednolicna. Od dobivene smjese peci 2 biskvita. Peceni biskvit premazati džemom od marelice (jagode).

Drugi peceni biskvit, ohladiti, izmrviti. U odgovarajucu posudu pomiješati aromu vanilije, i vodu (200 ml) pustiti da prokljuca te posuti izmrvljeni bikvit dodati mljevene orahe.

Smjesu od od oraha nanijeti preko biskvita.

Pomiješati malo mlijeka, brašno i šecer, skuhati u gustu masu. U ohlaenu kremu dodati maslac, otopljenu cokoladu, i aromu vanilije.

Pripremljenom kremom premazati kolac.

Kolac dekorisati s cokoladnom glazurom! Dobro ohlaen kolac izrezati na kocke!

Savet