

Kolac sa piškotama



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šecera
- 200 g butera
- 150 g cokolade
- 300 g piškota
- 3 jajeta
- ruma
- šlaga

Priprema

Iseci cokoladu i buter na komadice i pomešati ih sa šecerom. Sve staviti u šerpu i zagrevati na umernoj temperaturi, postepeno masi dodavati žumanca, prethodno umucena. Mešati polako da se stvori ujednacena masa. Uzeti kalup ili obicnu šerpu, pa dno namazati buterom i prekriti ga piškotama. Zatim sve poprskati sirupom, napravljenim od nekoliko kašicica ruma, šecera i malo vode. Na isti nacin obložiti i zidove kalupa, zatim sipati u sredinu sloj krema od cokolade, prekriti ga slojem piškota poprskanim sirupom i ponavljati postupak do vrha kalupa a kolac završiti piškotama. Odozgo ga ukasiti ostatkom cokolade i šlagom.