

Turski kolac sa kafom i cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 1 šolja (150 ml) šecera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja kafe sa mlijekom
- 25 g kakaa
- 2 šolje brašna
- 1 prašak za pecivo

Krema:

- 500 ml mlijeka
- 5 kašika šecera
- 2 kašike gustina
- 1 kašika kakaa
- 80 g cokolade za kuhanje

I još:

- po ukusu crna ili bijela cokolada

Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa dodati kafu sa mlijekom, ulje, kakao. Na kraju dodati i brašno, pomiješano sa praškom

za pecivo. Sipati polovinu smjese u pleh, premazan puterom i posut brašnom, pa kratko zapeci u pecnici zagrijanoj na 180 C.

Od mlijeka, šecera i gustina skuhati kremu, miješajući svo vrijeme. U kremu dodati kakao i cokoladu, pa prohladiti.

Sipati kremu preko kratko zapecenog biskvita, pa preko kreme sipati ostatak smjese za biskvit. Peci na 180 C oko 35 minuta.

Pecen kolac ohladiti, pa rezati na parcad. Dekorirati ribanom bijelom cokoladom ili otopljenom crnom, po ukusu!

Savet