

## ***?okoladni kolac***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 2 kašike kakaoa
- 4 kašike brašna
- 8 kašika orasha
- 250 g margarina
- 1 prašak za pecivo

#### **Fil:**

- 500 ml tečnog šlaga
- 250 g čokolade za kuvanje
- 2 kesice šlag fiksa

#### **Dekoracija**

- 50 g čokolade za kuvanje

### **Priprema**

Prvo pripremiti sve gore navedene sirovi ne za koru.

Jaja umutiti sa šećerom i dodati sve ostale sirovine. Dobro sjediniti drvenom varjačom.

Smjesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 25-30 minuta. Sami procijenite.

Dok se kora peče pripremiti fil. U šerpicu staviti tečnu pavlaku i čokoladu. Na tihoj vatri uz stalno miješanje istopiti čokoladu (ali nesme da provre). Kad se čokolada istopila fil skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Ohlaženom filu dodati 2 šlag fiksa i dobro umutiti mikserom.

Preko kore staviti fil. Dekorirati rendanom čokoladom. Ostaviti u frižider da se dobro stegne.

Sjeci na kocke. Prijatno!

**Savet**