

?okoladni kolac (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6** kašika šecera
- **6** kašika brašna
- **100** grendane cokolade (na krupno rende)
- **1** mala šoljica ulja
- **1** prašak za pecivo

Za fil:

- **6** žumanaca
- **3** kašike šecera
- **150** g margarina
- **150** g cokolade
- **2** kesice šlaga

Priprema

Kora: Umotiti belanca sa šecerom pa dodati rendanu cokoladu, pecivo, brašno i šoljicu ulja, ispeci koru i ohladiti je.

Fil: Umutiti penasto žumanca sa šećerom na pari, cim masa pocne da se zgusnjava dodati margarin i cokoladu, masu ohladiti. Ohladjenom filu dodati dva umucena šlaga i polako varjacom sve promešati. Preliti preko kore, a odozgo umutiti šlag.

Savet

Ko ga jednom napravi pravi?e ga stalno. Kola? je so?an izdašan i veoma se brzo napravi.