Mango kolac

težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit

- **4**jajeta
- **1 prstohvat**soli
- **200 g**šecera
- **40 g**gustina
- **25 g**kakaa u prahu
- **1/2**praška za pecivo

Krema:

- **7 listova**želatine
- **2**zrela manga
- **150 ml**soka od narandže
- **750 g**Speisequark (mladog sira)
- **1**vanilin šecer
- **200 g**Schlagsahne (slatkog vrhnja)
- **100 g**šecera

Preliv od cokolade:

- **150-200 g**cokolade za kuhanje
- **20 g**kokosovog butera ili obicnog
- **150 ml**slatkog vrhnja (Schlagsahne)

Priprema

Biskvita: Sjediniti sve sastojke za biskvit i nasuti u, pek-papirom obloženom plahu velicine 32x39 cm. Peci oko 15 minuta u zagrijanoj pecnici na 175°C.

Kompota od manga: 3 lista želatine natopiti u hladnoj vodi da omekša. Mango oguliti, isjeckati i kuhati u 150 ml soka od narandže (može se dodati i šecera po želji). Skloniti sa šporeta i dodati želatinu. Ostaviti da se ohladi. Biskvit presijeci po sredini i premazati ga Mango-kompotom.

Krema: 4 lista želatine natopiti u hladnu vodu da omekša. Mladi sir (Pavlaku), vanilin šecer i 100 g šecera ubutati. Želatinu lagano rastopiti na pari. U rastopljenu želatinu dodati 2-3 kašike dobijene kreme ubutati i onda nasuti u ostatak kreme od mladog sira. Ostaviti da se hladi 10-tak minuta. 200 ml vrhnja cvrsto ubutati i dodati u kremu od mladog sira. Sve dobro sjediniti i premazati preko Mango-kompota i poloziti drugi dio biskvita preko. Ostaviti da se hladi 4-5 sati (najbolje je uvece napraviti kolac). Isjeci na (18 kockica) kockice.

okoladni preliv: 150 ml vrhnja (Sahne) samo zagrijati (ne kuhati) skloniti sa pecnice i dodati buter i isjeckanu cokoladu. Mjesati sve dok se ne istope u vrhnju. Preliti po kockicama i ohladiti. Ukrasiti po želji.

Savet