

Kolac kremko



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **80 g** prah šecera
- **100 g** putera
- **85 g** brašna
- **na vrh nož** praška za pecivo
- **4** jajeta

Za krem:

- **600 ml** slatke pavlake
- **50 g** prah šecera
- **150 g** mlečne čokolade

Za premazivanje donje kore:

- **5 kašika** euro krema

Za ukrašavanje kolaca:

- **4 kašike** čokolade u prahu

Priprema

Biskvit: Belanca ulupati u cvrsto šne. U drugoj mix posudi umutiti žumanca sa šećerom u prahu, dodati prašak za pecivo, dodati puter, dodati brašno, pa sve fino sjediniti sa mikserom, zatim sa varjacom lagano umešati šne od belanaca. Peci u četvrtastoj tepsiji na pek papiru 15 minutana 200 stepeni. Gotovu prohladjenu koru preseći po širini da se dobiju dve iste korice. Donju koricu premazati sa euro kremom, a gornju koricu iseci na parcać 5x5 cm. Krema:okoladu otopiti na pari i ohladiti, zatimu mix posudi umutiti slatku pavlaku sa šećerom, pa u to dodati rastopljenu i ohladjenu cokoladu. Fil: Rasporediti na koru koja je namazana sa euro kremom. Preko kreme naređjati isecene kocke biskvita. Kolac staviti u feižider na hladjenje. Ohladjen kolac posuti sa cokoladom u prahu, pa pre služenja kolaca do kraja iseci kocke nožom umocenim u vrelu vodu, kako bi se kremko lakše sekao. Prijatno!

Savet