

Kolac **Alexander**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** pšenice brašna
- **3 pune kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šećera
- **4** jajeta
- **200 g** rastopljenog putera, margarina

Za fil:

- **3** žumanceta
- **6 listica** želatina
- **150 g** šećera
- **50 g** čokolade
- **2,5 dl** čokoladnog mleka
- **400 ml** slatke pavlake

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Margarin otopiti i dodati kakao (umesto kakaoa možete otopiti i 100 g čokolade).

Sve zajedno promešajte.

Gotovu smesu izlijte u namazan pleh i pecite u rerni na 200 stepeni oko 20 minuta (proverite cackalicom da li je testo peceno).

Potopite želatin prema uputstvu na pakovanju. Žumanca pomešajte sa šećerom, čokoladnim mlekom i čokoladom, stavite u činiju i na pari kuvajte sve mešajući da se zgusne. Želeatin ocedite od vode i promešajte u vruć fil sa jajima, ponovo promešajte. Ostavite da se masa ohladi. Slatku pavlaku umutite i pomešajte sa ohlaenom masom. Izlijte u kalup preko ohlaene piškote (kore).

Sve dobro poravnajte i ostavite da se stegne nekoliko sati. Pa onda secite i služite.

Savet