Kolac sa slatkom pavlakom i cokoladom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **3 kašike**kakao praha
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil I:

- **2 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **300 g**bele cokolade
- **125 g**putera

Za fil II:

- **2 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **125 g**putera

I još:

- **400 g**nutele
- **1 pakovanje**keksa
- **1 dl**Moja Kravica mleka

- **5 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca. Belanca umutiti mikserom u cvrst sneg, zatim polako dodavati šecer i zajedno dobro umutiti. Posebno umutiti žumanca i dodati umucenim belancima. Sjediniti brašno, kakao i prašak za pecivo i dodati umucenoj smesi, lagano mešajuci varjacom. Smesu ujednaciti i sipati u pleh obložen pek papirom. Peci 20 minuta na 180 stepeni.

U **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** dodati izlomljenu belu cokoladu i staviti na šporet da se cokolada otopi. Kada se cokolada u potpunosti otopila skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi uz periodicno mešanje. U ohlaen fil dodati puter. Na isti nacin pripremiti i fil sa crnom cokoladom.

Odvojiti biskvit od papira, pa ga ponovo vratiti u kalup gde se pekao. Na biskvit, naneti debeo sloj nutele. Preko nutele staviti beli fil, pa poreati petit ber keks prethodno natopljen u mleku. Preko keksa naneti crni fil i na kraju, umucenu **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**.

Savet