

Karamel kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **100 ml** ulja
- **70 g** čokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **6** žumanaca
- **350 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** šecera

Za karamel:

- **200 g** šecera
- **150 g** margarina

Ostalo:

- **1 kesica** krem šlaga od čokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, pa dodati šećer i sve dobro mikserom izmutiti. Zatim dodati ulje pa (najmanjom brzinom), još malo mutiti. Nakon toga dodati izrendanu čokoladu, brašno i prašak za pecivo. Polako varjačom promešati da se sastojci sjedine. Koru peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 C (dok se odvoji od stranica pleha).

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati brašno i 50 ml mleka. Ostatak mleka (300 ml) staviti da proključa pa ukuvati umucena žumanca kao puding. Fil ostaviti da se hladi.

Za to vreme skuvati karamel: Na tihoj vatri otopiti šećer, pa dodati margarin isecen na kockice, pa sve zajedno promešati.

Pripremljeni karamel sjediniti sa filom od žumanaca, pa kremasto umutiti mikserom.

Na koru naneti karamel fil. Preko fila namazati umuceni krem šlag od čokolade.

Savet

Ja sam stavila krem šlag od čokolade (jer sam to imala), a mislim da bi mnogo lepše bilo sa glazurom od čokolade ili slatkom pavlakom...