

Cipirirpi kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrtebno je:

- 6 jaja
- 250 g margarina
- 200 g cokolade za kuvanje
- 2 šolje šecera
- +4 kašike šecera
- 100 g cipiripi cokolada
- 7 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 šoljica ulja
- 200 g šlaga

Priprema

Umutiti patišpanj od 6 belanca, 2 šolje šecera, 1 šoljicom ulja, prašakom za pecivo, 7 kašika brašna i 50 g rendane cipiripi cokolade. Ispeci koru i ostaviti da se ohladi dok napravite fil. Fil: umutiti 6 žumanca i 4 kašike šecera i 250 g margarina, potom otopiti 200 g cokolade i dodati žumancima i sve sjediniti. Ohlaenu koru premazati filom. Na kraju izmutiti šlag i ukasiti kolac.

Savet