

## *Pijani cokoladni kolac*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 7 kašika šecera
- 100 ml mleka
- 100 ml jogurta
- 50 ml ulja
- 80 gmlevenih oraha
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa

#### **Za fil:**

- 1,2 l mleka
- 3 kesice pudinga od čokolade
- 6 kašika gustina
- 10 kašika šecera
- 100 g čokolade
- 100 g margarina (putera)
- 2 kesice krem šlaga od čokolade

#### **I još:**

- suvo grožđe
- 80 ml likera od čokolade

- 80 ml mleka

## Priprema

**Kora:** Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šne, sa dodatkom šecera. Dodavati, jedno po jedno, žumance neprestano muteci, zatim dodati mleko, jogurt i ulje, pa sjediniti. Potom dodati brašno sa pecivom i kakaom. Sjediniti masu. Na kraju dodati mlevene orahe i kašikom promešati.

Ivice, dubljeg, pleha (vel. 34x22 cm ) dobro premazati margarinom, a dno obložiti pek papirom, pa sipati testo za koru. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 C.

Ispecenu koru izvaditi, sacekati da se ohladi, odvojiti od papira, pa je preseći na pola (horizontalno).

**Fil:** Od ukupne kolicine mleka odvojiti 200 ml. U dublju ciniju sipati puding u prahu i gustin, pa razmutiti sa odvojenom kolicinom mleka. Ostatak mleka, zajedno sa šecerom i izlomljenom cokoladom, staviti da provri. ?im se mleko ugrije, uzeti žicu za mucenje i neprestano mutiti, da se cokolada rastopi i lepo sjedini sa mlekom. U provrelo mleko sipati rastvorenu mešavinu pudinga i gustina, neprekidno muteci. Mešati dok se fil ne zgusne. Skloniti sa šporeta, prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

U ohla?eni krem dodati penasto umucen margarin (puter), kao i umucen šlag krem od cokolade (dve kesice umutiti sa 200 ml mleka).

**Slaganje kolaca:** Uzeti jednu presecenu koru i vratiti u pleh, gde se pekla. Preliti je sa pola kolicine mešavine cokoladnog likera i mleka, pa po njoj posuti jednu šaku suvog grož?a, iz sirupa sa rakijom (recept je objavljen). Preko staviti pola fila i poravnati. Zatim ide druga kora, koja se preliiva sa ostatkom mešavine likera i mleka. Preko nje se ne stavlja suvo grož?e (kolac bi bio baš pijan). Preko druge kore staviti drugu polovinu fila i ravnomerno rasporediti. Ukrasiti po želji. Staviti u frižider da se fil stegne (najbolje ostaviti preko noci) i onda ujutru navalite. Verujte mi, pijan ili ne, necete se zadržati na jednom parcetu.

## Savet