

Pijani cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru:

- **4** jajeta
- **7** kašika šecera
- **100** ml mleka
- **100** ml jogurta
- **50** ml ulja
- **80** gm levenih oraha
- **200** g brašna
- **1** kesica prška za pecivo
- **1** kašika kakaoa

Za fil:

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

I još:

- suvo grože
- **80** ml likera od cokolade

- 80 ml mleka

Preparacija

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, dubljenje, pleha (vel. 34x22 cm) dobro premazati margarinom, a dno obložiti pek papirom, pa sipati testo za koru. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj 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 ugreje, 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 ohlaeni 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 groža, iz sirupa sa rakijom (recept je objavljen). Preko staviti pola fila i poravnati. Zatim ide druga kora, koja se preliva sa ostatkom mešavine likera i mleka. Preko nje se ne stavlja suvo grože (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 parcu.

Savet