Dubrovacki kolac

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **50 g**margarina
- **50 g**šecera
- **1**jaje
- **300 g**brašna
- **20 g**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl**mlijeka

Za preliv kora:

- **1 kesica**nes kafe
- **2 dl**mlijeka

Za fil:

- **7**žumanjaka
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**gustina
- **1 kesica**puding od vanilije
- **1 l**mlijeka
- **180 g**margarina

Za šam:

- **7**bjelanjaka
- **300 g**šecera

Za glazuru:

- **1 kašika**ulja
- **50 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuhanje

Priprema

Za koru umutiti margarin sa šecerom, pa dodati jaje. Kada se sve dobro sjedini sipati brašno, pecivo i kakao, pa dosipajuci mlijeko zamijesiti meko tijesto. Zatim tijesto podijeliti na dva jednaka dijela i razviti tako da se dobiju dvije tanke korice. Veci pleh preokrenuti i dno prekriti pek papirom, pouljiti i posuti sa malo brašna pa peci korice na 170 C oko 10-15 minuta.

Umutiti žumanjke sa šecerom i vanilijom. Muteci dodati 2 dl mlijeka koji odvojimo od 1 l, a ostatak mlijeka stavimo da se kuha. U smjesu sipati brašno, gustin i puding pa kada se dobro preradi skuhati fil u mlijeku. Gotov fil dobro ohladiti, pa sjediniti sa preraenim margarinom.

Za šam umutiti bjelanjke, pa postepeno dodavati šecer da se dobije sjajna masa.

Skuhati nes sa 2 dl mlijeka. Prvu koru namociti sa polovinom pripremeljenog nes-a, pa premazati filom od žumanjaka. Zatim prekriti fil drugom korom, preliti koru ostatkom nes-a i nanijeti šam.

Za glazuru otopiti cokoladu sa uljem i margarinom, pa nanijeti na gotov kolac. Ostaviti ga preko noci u frižider, pa sijeci nožom koji smo prethodno stavili u vrelu vodu.

Savet