

## *Brzi krem kolac*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikaruma

#### **Fil 1:**

- 3 kesicekrem šlaga od cokolade (3x60g)
- 200 mlslatke pavlake
- 350 mlmleka
- 50 mlcokoladnog likera
- 125 gmargarina (maslaca)
- 4 kašikešecera u prahu
- 50 grastopljene cokolade

#### **Fil 2:**

- 2krem šlaga od cokolade
- 150 gcokolade za kuvanje
- 1kisela pavlaka
- 125 gmargarina (maslaca)
- 250 mlmleka

- **3 kašike**šecera u prahu

**...i još:**

- cokoladno mleko
- **1 kesica**krem šlaga od cokolade
- bela i crna cokolada

## **Priprema**

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti sa šećerom, dodati žumanca i sjediniti. Ubaciti brašno sa pecivom i kakaom. Dobro umutiti. Na kraju dodati rum i promešati. Sipati u pleh, srednje velicine, preko pek papira i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni. Pecenu i ohla?enu koru preseći na pola, da se dobiju dve korice. Fil 1: Krem šlag umutiti cvrsto sa mešavinom mleka i cokoladnog likera. Dodati 50 g rastopljene cokolade i sjediniti. Margarin umutiti sa šećerom u prahu, pa dodati kremu. Mikserom dobro umutiti. Slatku pavlaku umutiti cvrsto, pa je dodati u fil. Sve sjediniti. Fil 2: Krem šlag umutiti cvrsto sa mlekom. Dodati rastopljenu cokoladu i sjediniti. Ubaciti kiselu pavlaku, pa mikserom umutiti. Na kraju dodati penasto umuceni margarin sa šećerom u prahu i sve dobro sjediniti. Uzeti jednu koricu i staviti u pleh, gde se pekla. Natopiti je sa cokoladnim mlekom, pa preko staviti prvi fil i poravnati. Zatim staviti drugi fil i, tako?e, poravnati površinu. Najzad, staviti drugu koricu, malo pritisnuti, pa i nju natopiti sa cokoladnim mlekom. Po vrhu premazati kesicom, umucenog, krem šlaga od cokolade i ukrasiti, krupno, rendanom belom i crnom cokoladom. Staviti u frižider i sutradan poslužiti. Svako ko voli cokoladne, kremaste kolace uživace u ovom desertu.

## **Savet**