

Chococake



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog keksa
- **2 d** mleka
- **100 g** margarina
- **60 g** šećera u prahu

Beli krem:

- **250 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šećera
- **100 g** bele čokolade
- **1/2 kesice (10g)** želatina

Crni krem:

- **250 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šećera
- **100 g** crne čokolade za kuvanje
- **1/2 kesice (10g)** želatina

Dekoracija:

- **malolešnika**

Priprema

Za koru: Margarin penasto umutiti sa šecerom, potom dodati keks i mleko, sjedinitim pa staviti na plato i oblikovati, staviti da se hladi.

Beli krem: Pavlaku i šecer umutiti, dodati vec otopljenu belu cokoladu i želatin (njega pripremiti po uputstvu sa kesice). Umutiti i izliti preko kore i staviti da se gladi.

Crni krem: Pavlaku i šecer umutiti, dodati vec otopljenu crnu cokoladu i želatin (njega pripremiti po uputstvu sa kesice). Umutiti i izliti preko belog fila i staviti da se gladi. Lešnik samleti ili isitniti i staviti preko crnog fila, kolac je dovoljno sladak, pa ne morate da stavljate cokoladu kao dekoraciju.

Savet