

Kolac sa cokoladom, slatkom pavlakom i keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **100 ml** ulja
- **70 g** čokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil I:

- **6** žumanaca
- **150 g** šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **1/2 l** mleka
- **1/2 (125 g)** margarina
- **80 g** čokolade

Za fil II:

- **300 ml** slatke pavlake
- **150 g** kisele pavlake
- **250 g** mlevenog keksa

Za glazuru:

- **150 ml**slatke pavlake
- **150 g**cokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, pa dodati šećer i sve dobro mikserom izmutiti. Zatim dodati ulje, pa (najmanjom brzinom) još malo mutiti. Nakon toga dodati izrendanu cokoladu, brašno i prašak za pecivo. Polako varjacom promešati da se sastojci sjedine.

Koru peci u rerni prethodno zagrejanom na 220 C (dok se odvoji od stranica pleha).

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati puding i 1 dl mleka i sve zajedno umutiti. Ostatak mleka staviti da proključa, pa u njega ukuvati umucenu smesu od žumanaca i pudinga. Ostaviti fil da se ohladi. Za to vreme penasto umutiti margarin, pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Zatim dodati otopljenu cokoladu pa sve zajedno izmiksirati. Fil namazati preko kore.

Slatku pavlaku cvrsto umutiti, pa je sjediniti sa kiselom pavlakom, koja je prethodno malo umucena kašikom. Izmiksirati, pa umešati mleveni keks. Ovaj fil premazati preko cokoladnog fila.

Slatku pavlaku zagrejati do ključanja, pa skloniti sa ringle i dodati cokoladu. Mešati dok se cokolada ne otopi.

Ostaviti da se ohladi, pa preliti preko gotovog kolaca.

Savet