

Odlican kolac



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 6 bjelanaca
- 200 g šecera
- 6 kašikabrašna
- 1/2 vrecicepraška za pecivo
- 100 g cokolade za kuhanje
- 150 mlulja

Kreme:

- 6 žumanaca
- 6 kašikašecera
- 100 g cokolade za kuhanje
- 125 g putera ili margarina

I još:

- po ukusu šlag pjena
- ili slatko vrhnje
- cokolada

Priprema

Umutiti bjelanca i šecer, pa dodati ulje. Posebno sjediniti brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu; dodati u

snijeg od bjelanaca, pa pažljivo sjediniti. Pleh premazati puterom i posuti brašnom. Sipati smjesu; peci u pecnici zagrijanoj na 180 C.

Dok se biskvit pece, pripremiti kremu: na pari umutiti žumanca i šećer. Dodati izlomljenu čokoladu. Kada se čokolada otopi, maknuti kremu i dodati puter ili margarin. Izmiksati. Kremu premazati preko hladnog biskvita. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

Kada se krema stegne, kolac premazati umućenim šlagom, posuti rendanom čokoladom.

Savet