

Kolac sa sirom i cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** maslaca (margarina)
- **100 ml** čokoladnog mleka

Za fil:

- **300 g** šlaga
- **300 ml** mleka
- **1** čaša (**450 g**) sira
- **200 g** prah šećera
- **50 g** čokolade

Za čokoladnu glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3** kašike mleka
- **1** kašika ulja

Priprema

Umutiti maslac (margarin), dodati mleveni keks i čokoladno mleko, izmešati.

Staviti u pleh (26 cm) i peci 10 minuta u rerni zagrejanj na 180 C, (ne mora da se pece, ali meni se cini da je kora ipak ukusnija kad se malo osuši u rerni).

U jednoj ciniji mutiti šlag sa mlekom, a u drugoj sir sa prah šećerom. Te dve mase izmešati. Dodati i rendanu cokoladu i promešati.

Fil staviti preko ohlaene kore.

Napraviti cokoladnu glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, sacekati da se malo prohladi i preliter preko fila.

Ostaviti da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ako koristite neki drugi sir, u fil dodajte i 1 kesicu želatina.