

Stracatela



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **5** kašike šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **2** kašike brašna
- **100 ml** cokoladnog mleka
- ili nes kafe (za prelivanje kore)
- **1** kesica vanilin šecera

Za fil I:

- **500 ml** slatke pavlake
- **250 g** mlečne cokolade
- **4** kašike šecera u prahu

Za fil II:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** cipiripi cokolade
- (ili malo crne i malo bele cokolade)
- **100 g** pecenih mlevenih lešnika
- **1** kesica vanilin šecera

Priprema

Od navedenih sastojaka ispeci koru. (Margarin otopiti, pa dodati ostalim sastojcima). Dok je još vruća kora preliti je cokoladnim mlekom ili nes kafom. Zatim ostaviti koru da se ohladi.

U šerpu staviti 500 ml slatke pavlake, šećer u prahu i 250 g cokolade. Zagrejati do samog ključanja, pavlaka ne sme da prokljuca. Pavlaku i cokoladu dobro ohladiti i umutiti dok fil ne postane cvrst.

U duboku posudu staviti 500 ml slatke pavlake, vanilin šećer i cvrsto umutiti, pa podeliti na dva dela: U prvi deo dodati krupno narendanu Cipiripi cokoladu, (ili mešavinu crno-bele cokolade), pecene mleve lešnike, a drugi deo fila ostaviti da bude beo.

Kolac filovati na sledeći nacin: Kora-crni fil-cipiripi fil-beo fil. Kolac ostaviti u frižider da se hlađi preko noci.

Savet