

Dvobojni kolac sa rozen koricama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za rozen tortu
- **1** mleka
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **250 g** mlevenih lešnika
- **100 g** crne čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **200 g** mlevenog keksa
- **2 kesice** pudinga od vanile

Za glazuru:

- **100 g** fondan mase
- **malol** limunovog soka
- **4 kapi** ekstrakta od malina

Priprema

Razmutiti puding sa malo mleka i zakuvajte krem u preostalo mleko, kome ste pre toga dodali šecer.

Mešajte kremu 3-4 minuta. Sklonite s vatre i odmah umešajte margarin. Mešajte dok se ne otopi.

Podelite na dva dela. U prvi deo dodajte belu cokoladu i mleven keks.

U drugi deo dodajte crnu cokoladu i mleven lešnik.

Filovati: Kora, braon fil, kora, beo fil, kora, braon fil, kora, beo fil...Postupak ponavljajte dok ne potrošite sve kore i sav fil. Dovoljno je za jednu koru po 4-5 ravnih kašika fila.

Kolac prekriti fondan masom i seci po želji.

Savet