

Rigojanci kolac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa

Za prvi fil:

- 200 gšlag krema
- 1/2 l mleka
- 100 g cokolade
- 200 g margarina

Za drugi fil:

- 140 g cokolade
- 2 jajeta
- 140 g šecera
- 50 g margarina

Priprema

Umutiti žumanca sa brašnom i jednom kašikom šecera, dodati kašiku kakaoa. Belanca umutiti sa ostatkom šecera i polako dodavati u prethodnu smesu, lagano mesajući varjacom, da masa ne spadne. Ispeci takve dve

kore.

Istopiti margarin i cokoladu na laganoj vatri i ostaviti da se prohladi. Umutiti šlag sa mlekom i onda dodavati otopljenu smesu, sve vreme muteci mikserom. Ostaviti da se ohladi cela masa.

Za drugi deo je potrebno umutiti jaja sa šećerom, kuvati i mešati, dodati margarin i cokoladu.

Na prvu koru namazati prvi fil, namazati drugi fil. Drugu koru iseci na kvadrate željene velicine, i reži preko kolaca.

Savet

Kolac je mekan, ukusan a najbolji je jer sadrzi puno cokolade....