

Rigojanci kolac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kašika kakaoa

Za prvi fil:

- **200** g šlag 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 šecerom, kuvati i mešati, dodati margarin i cokoladu.

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

Savet

Kolac je mekan, ukusan a najlepši je jer sadrži puno cokolade....