

## ***Brzi lagani kolac***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6** belanaca
- **1** **caša (od 2 dl)**ulja
- **1** **caša (od 2 dl)**šecera
- **1** **caša (od 2 dl)**brašna
- **1** **kesic**apraška za pecivo
- **80** g**cokolade**

#### **Za fil:**

- **6**žumanaca
- **1** **caša (od 2 dl)**šecera
- **1**margarin
- **100** g**cokolade**

### **Priprema**

Sve sastojke umutiti, cokoladu prethodno izrendati i ubaciti u smesu. Ispeci.

Umutiti sve sastojke i kuvati na pari dok se ne zgusne.

Ispecenu koru podelite na pola, pa mažite između dve polovine i preko, a možete i samo premazati celu koru jednom - kako vam više odgovara!.

**Savet**