

?okoladni kolac (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 7jaja
- 200 gcokolade za kuvanje
- 250 gmargarina
- 12 kašikašecera

Za dekoraciju:

- po željicokoladna glazura, rendana cokolada ili šlag

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanca, pa belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Zatim dodati jedno po jedno žumance uz neprestano mucenje. U umucenu smesu dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo, pa sve lepo sjediniti varjacom.

Izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Fil: Žumanca sa cokoladom skuvati na pari uz mešanje dok se cokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi.

Belanca umutiti u cvrst sneg sa šecerom.

Margarin umutiti, pa ga sjediniti sa ohlaženom smesom od žumanaca i cokolade, dobro umutiti mikserom.

Zatim postepeno dodavati sneg od belanaca.

Pa lagano sjediniti varjacom.

Filovanje: Na koru naneti pripremljen fil.

Odozgo kolac premazati cokoladnom glazurom, posuti rendanom cokoladom ili premazati šlagom.

Kolac.

Savet