oko musavac

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **oko 300 g**mlevenog keksa
- **200 ml**soka od pomoradže
- **150 g**maslaca/margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 gMenaž cokolade**

Za fil I:

- **200 g**eurokrema

Za fil II:

- **150 g**šlaga
- **100 gMenaž cokolade**
- **150 g**hladne kisele vode

Za dekorciju:

- šarene i coko mrvice
- **15 komada**coko smokija

Priprema

Sipati sok u mleveni keks. Umesiti testo. Umutiti maslac sa šecerom u prahu, pa im dodati rastopljenu Menaž cokoladu. Smesu dodati testu od keksa i umesiti u mekše testo. Staviti ga u staklene caše ili oblikovati na poslužavniku gde ce stajati. Ostaviti 1 sat malo u frižideru da se malo stegne.

Preko podloge premazati fil I: Blago rastopljen eurokrem. Po želji, ukoliko cete isti dan konzumirati kolac, predlažem da preko eurokrema sipate sitno naseckani coko smoki. Stavite u frižider da se kratko stegne, taman koliko vam treba vremena da napravite fil II.

Fil II: Umutiti šlag sa vodom i dodati tome istopljenu i blago prohlaenu Menaž cokoladu. Sjediniti i ohladiti. Rredosled: Preko podloge-fila I-coko smokija (po želji), sipati fil II. Ukrasiti sa coko i šarenim mrvicama.

Savet

Ovaj okoladni kola je baš jak tako da su i ove male porcije dovoljne da se zasladite. Kola se jako brzo sprema ako izumemo hlaenje. Po želji, šeer stavljati prema ukusu.