

Kolac *Krokolino*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Prva korica:

- 4 jajeta
- 4,5 kašika šecera
- 3 kašike kiselog mleka
- 5 kašika brašna
- 2 kašike mlevenih oraha
- 50 g Menaž čokolade
- 2 kašike ulja

Druga korica:

- 3 jajeta
- 3,5 kašika šecera
- 40 g putera sa morskom solju
- 2 kašike kiselog mleka
- 140 g brašna

Za grilijaž:

- 170 g šecera
- 20 g putera sa morskom solju

Za fil:

- 450 gšlaga
- 400 mlmleka
- 5 kašikamaskarpone sira

Karamel cokolada:

- 100 g šecera
- 30 gputera sa morskom solju
- 150 gMenaž cokolade
- 2,5 kašikemeda
- 2 kašikeulja

Priprema

Za prvu i drugu koricu postupak pripreme je isti: Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati sve ostale sastojke. Za prvu koricu u koju se dodaje cokolada, treba otopiti cokoladu.

Za grilijaz treba otopiti šećer u kome ste stavili putera. Kada dobijete karamel, izlijte ga na papir za pečenje i kada se ohladi, odnosno dobro stegne, izmrviti ili krupnije samleti.

Za fil: Umutiti šlag sa hladnim mlekom i podeliti na dva dela: U jedan deo stavite maskarpone sir, a u drugi rendanu, Menaž cokoladu. Reati: Prva korica sa cokoladom, beli fil, grilijaz, fil sa cokoladom, grilijaz, žuta korica, beli fil, grilijaz i na kraju fil sa cokoladom. Odozgo posipati mlevenim orasima i ukrasiti karamel cokoladom.

Savet