

Vocni kolac sa Menaž cokoladom i sirom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5** šoljašecera
- **1** šoljaulja
- **4** jajeta
- **3 rebra** rendane **Menaž cokolade**
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1,5** šoljabrašna
- **1 kesicapraška** za pecivo

Za fil od sira:

- **1/2** margarina za filove
- **250 g**neslanog sremskog sira
- **1/2** šolješecera
- **2**jajeta
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 kašikabrašna**

I još:

- **100 g**malina
- **100 g**crvenih ribizli

Priprema

U dublju posudu izlomite jaja i umutite sa šećerom i vanilom, pa dodajte ulje i Menaž čokoladu.

Sada dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešajte da masa bude glatka.

Sipati veći deo testa u manji pleh obložen papirom za pečenje, a manji deo ostavite za odzog. Ostaviti sa strane.

U drugu dublju posudu staviti sve sastojke za fil i mikserom umutite u kompaktnu masu.

Fil od sira kašikom nabacajte preko testa sa Menaž čokoladom. Preko sipajte ostatak testa.

Viljuškom razvucite čokoladno testo da se pokrije sav fil od sira. Preko poreajte voće. Pleh stavite u zagrejanu rernu na 200°C da se peče do 30 minuta.

Pecen kolac izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Kad se ohladi odvojite kolac od papira.

Kolac isecite na kocke i poslužite.

Savet