

Kremasti cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 4-6 kašikemleka za prskanje kore

Za fil:

- 1/2 lslatke pavlake
- 1 kesica (od 60 g)krem šlaga od cokolade
- 150 gšecera u prahu
- 200 gMenaž cokolade
- 1 kesicaželatina

Za glazuru:

- 100 gMenaž cokolade
- 4 kašike šecera
- 4 kašike mleka
- 4 kašike ulja

Priprema

Uzeti pleh, vel. 33x20 cm (dubina je 6 cm) i dno obložiti pek papirom, a stranice dobro premazati puterom. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca, uz postepeno dodavanje šećera, umutiti u cvrsti šam. Dodati žumanca i penasto umutiti. Brašno pomešati sa kakaom i pecivom, pa dodati u smesu. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i sjediniti brašno sa ostalim sastojcima. Sipati umucenu smesu u pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni.

Izvaditi pecenu koru i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Ohlaenu koru preseći na pola, da se dobiju dve korice.

Fil: Krem šlag umutiti prema uputstvu sa kesice. Slatku pavlaku cvrsto umutiti, sa dodavanjem šećera u prahu. okoladu otopiti na pari, prohladiti, pa je dodati u umucenu slatku pavlaku. Dodati i prethodno umuceni krem šlag, pa mikserom sve sjediniti. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa ga dodati u umuceni krem. Još jedanput mikserom sve dobro sjediniti.

Jednu koru vratiti u pleh, u kome se pekla, poprskati je sa 2-3 kašike mleka, pa sipati 2/3 umucenog fila. Ravnomerno ga rasporediti. Preko fila staviti drugu koricu, koju isto treba poprskati mlekom, pa sipati ostatak fila. Ravnomerno ga rasporediti.

Glazura: Sve sastojke za glazuru staviti na tihu vatru i, uz neprestano mešanje, otopiti ih. Kada smesa postane glatka preliti je preko kolaca. Ostaviti kolac, preko noci, u frižider.

Narednog dana kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Ja sam pekla dve korice posebno (3 jajeta, 3 kašike šeera, 2 kašike brašna, 1 kašika kakaoa i 1/2 peciva).