

## *Kolac Tricolori*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 4 jajeta
- 1 **čaša od jogurta** šećera
- 1 **čašulja**
- 1 **čaša jogurta**
- 2 **čaše brašna**
- 2 **kesice vanilin** šećera
- 1 **kesica praška** za pecivo
- 2 **kesice** različitih prehrambenih boja,  
(npr zelena i crvena)

#### **Preliv**

- 1 **čaša** šećera
- 1 **čaša** vode
- 1 **bocica** ekstrakta ruma

#### **Ganache:**

- 100 ml **slatke pavlake**
- 200 g **Menaž** čokolade

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šećerom, dodati ulje, jogurt, vanilu. Brašno izmešati sa praškom za pecivo, prosejati, pa dodati u smesu od jaja. Izmešati dobro i podeliti na 2 dela. Jedan deo sipati u pleh i peći. Drugi deo podeliti na 2 dela, u jedan dodati zelenu boju, u drugi crvenu. Sipati u pleh tako da 1/2 pleha bude zeleno testo, a druga polovina crveno. Kada se ispece, iseci tamo gde se dodiruju boje. Žuti patišpanj iseci na pola.

U šerpicu staviti šećer i vodu da provri. Dodati rum po želji i poprskati kore.

Zagrejati slatku pavlaku do vrenja, ali ne sme da provri, a zatim sipati preko izlomljene čokolade i mešati dok se čokolada ne istopi. Malo prohladiti.

Kore koje smo poprskali sirupom filovati ganachom. Reati tako da gore i dole budu žute kore, a u sredini stavite boje po želji. I odozgo kolac premazati ganachom i dobro ohladiti.

## **Savet**