

Kolac Tricolori



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **4**jajeta
- **1 caša od jogurta**šecera
- **1 cašaulja**
- **1 cašajogurta**
- **2 caše**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **2 kesicerazlicitih** prehrambenih boja,
- (npr zelena i crvena)

Preliv

- **1 caša**šecera
- **1 cašavode**
- **1 bocica**ekstrakta ruma

Ganache:

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

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, 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 peci. 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 šecer 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 cokolade i mešati dok se cokolada 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