Slojeviti coko kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **500 ml**mleka
- **250 g**brašna
- **1 šoljica**šecera
- **4 kašike**ulja
- **3-4 kašike**marmelade
- **3 kašicice**kakaoa
- **1/2 kesice** pudinga od cokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašicice**sode bikarbone

Crni krem:

- **500 ml** mleka
- **6 kašika**šecera
- **2 kašicice**kakaoa
- **1/2 kesice**pudinga od cokolade
- **3 kašike** brašna
- **2 velike kašike**eurokrema
- **3 kašicice**griza
- **50 g**margarina

Beli premaz:

- **100-150 g**pavlake

- **6-8 kašika**šecera u prahu

Priprema

Kore: Mikserom sjediniti sve sastojke za kore. Smesa treba da bude rea, slicna onoj za palacinke. Kore se peku na 180-190 stepeni oko 6-7 minuta, samo dok se ne odvoje od ivica, treba da ostanu meke. Kada sipate smesu u pleh, treba samo da prekrijete dno, ne treba vam više od 2-3 mm smese. Ja sam pravila u velikom plehu, pa sam dobila 3 kore, ako pravite u manjem izacice oko 4-5 kora.

Krem: 400 ml mleka staviti da se kuva sa šecerom. U 100 ml mleka umešati brašno, puding i kakao, pa ikuvati kad mleko provri. Dok je još na ringli dodajte eurokrem i griz brzo mešajuci da se zgusne. Kada bude vruce, ali ne vrelo, dodajte margarin i mešajte da se otopi.

Beli premaz: Sipajte pavlaku u posudicu, dodajte šecer u prahu i izmešajte lepo viljuškom ili žicom da se sjedini.

Na koru nanesete crni krem....

..poravnate lepo nožem...

...preko ide malo belog premaza...

...pa opet kora na to...

Reajte tako dok ne utrošite sav materijal...

Ja sam kao zadnji sloj stavila krem i tako ostavila...

Savet

Možete na kraju staviti šlag ili glazuru od okolade. Ja sam samo premazala kremom i pokušala neuspešno da pospem šeer u prahu, al ga je krem upio :D