

Ambasador kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 4 **kašike**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kašika**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo

Preliv za koru:

- 1 **dl**mleka

Za fil:

- 400 **ml**mleka
- 200-250 **g**šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 5 **kašika**brašna
- 200 **g**margarina
- 200 **g**žele bombona

Za dekoraciju

- 60 gotopljene cokolade
- 40 grendane cokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg sa šećerom, dodati žumanca i umutiti. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo pa dodati u umucenu smesu i sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 15 minuta. Pecenu koru izbockati nožem i dok je još vruća preliti je sa hladnim mlekom. Ostaviti da se kora ohladi.

Fil: 200 ml mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U ostatku mleka razmutiti brašno pa razmucenu smesu dodati u provrelo mleko i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa ohlaenim filom, zatim dodati iseckane žele bombone i sve sjediniti kašikom.

Filovanje: Na ohlaenu koru naneti pripremljen fil.

60 g šokolade otopiti sa malo ulja pa kolac prošarati sa otopljenom cokoladom, zatim posuti sa 40 g rendane cokolade.

Parce.

Presek.

Savet