

Rigo janci (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 1/2 kašikekakaoa
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 150 g Menaž cokolade
- 6 dlslatke pavlake
- 2 kesiceželatina
- 300 gšecera u prahu
- 125 gmaslaca

Za glazuru:

- 100 gMenaž cokolade
- 1 dlslatke pavlake

Priprema

Kora: Belanca umutite sa šećerom u cvrst sneg, dodajte žumanca i ulje i mutite dok se sastojci ne sjedine. Kakao pomešajte sa brašnom i lagano umešajte u smesu.

Pleh dimenzija 23x30 cm obložite pek-papirom i sipajte u njega pripremljenu smesu. Pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15-tak minuta. Ponovite postupak i sa drugom korom.

Fil: Umutite maslac sa polovinom šećera u prahu, a zatim dodajte otopljenu cokoladu. Mikserom sjedinite u glatku smesu i ostavite sa strane.

Želatin pripremite po uputstvu sa kesice.

Slatku pavlaku umutite sa preostalim šećerom u prahu i dodajte omekšali želatin i umutite u glatku smesu dok se sastojci ne sjedine. Od smese odvojite jednu trecinu, a u preostali deo umešajte smesu od maslaca i cokolade.

Kolac filujte redosledom: Kora, fil od cokolade, odvojeni fil od slatke pavlake, kora.

Na kraju, otopite cokoladu sa slatkom pavlakom na laganoj vatri i prelijte kolac. Ukrasite sa slatkom pavlakom.

Savet

Kola secite kada se ohladi. Da vam ne bi pucala glazura prilikom seenja, zagrejte nož u vreloj vodi ili na ringli šporeta.