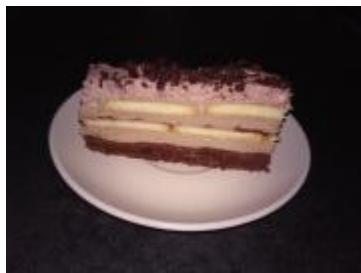


okoladni kolac (11)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5** kašika šecera
- **5** kašika ulja
- **5** kašikabrašna
- **2** kašike kakaoa
- **1** kesica prsaška za pecivo

Za fil:

- **5**žumanaca
- **10** kašika gustina
- **200** g šecera
- **2** kesice vanilin šecera
- **1** l mleka
- **150** g Menaž cokolade
- **1** margarin

I još:

- **250 g**petit keksa
- **200 g**džema od šljiva
- **2 kesice**cokoladne šlag kreme
- **50 g**Menaž cokolade
- **po potrebim**leko ili voda (za krem šlag)

Priprema

Umutiti cvrsto belanca u sneg. Dodati im šefer i nastaviti mutiti, dodati i ulje. Na kraju dodati kašikom pomešano brašno sa praškom za pecivo i kako prah. Tepsiju obložiti pek papirom. Peci koru 15 minuta na 180 stepeni.

Umutiti žumanca i gustin sa malo mleka, a ostalo mleko prokuvati sa šeferom i vanil šeferom. Dodati gustin i kada je krema dovoljno skuvana, pomeriti je sa ringle, dodati Menaž cokoladu i prohladiti. U ohlaenu kremu dodati umucen 1 margarin i dobro sjediniti.

Reati: Kora-pola kreme-petit keks-džem od šljiva-drugi deo krema-petiti keks. Ohladiti. Na kolac naneti 2 cokoladne šlag kreme i na kraju narendati malo Menaž cokolade.

Savet