

okoladni kolac (11)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika ulja
- 5 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 5 žumanaca
- 10 kašika gustina
- 200 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 mleka
- 150 g Menadž čokolade
- 1 margarin

I još:

- 250 g petit keksa
- 200 g džema od šljiva
- 2 kesice čokoladne šlag kreme
- 50 g Menaž čokolade
- po potrebi mleko ili voda (za krem šlag)

Priprema

Umutiti cvrsto belanca u sneg. Dodati im šećer 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 šećerom i vanil šećerom. Dodati gustin i kada je krema dovoljno skuvana, pomeriti je sa ringle, dodati Menaž čokoladu i prohladiti. U ohlaenu kremu dodati umućen 1 margarin i dobro sjediniti.

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

Savet