

## *okoladni kolac sa ukusom kafe*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **300** gšecera
- **300** gmlevenih oraha
- **1** šoljicajake crne kafe
- **14** žumanaca
- **14** belanaca
- **4 kašikašecera**

#### **Za fil:**

- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **100** gšlag pene
- **4** žumanceta
- **4 kašikašecera**
- **100** gcokolada

#### **I još:**

- **30** gcokolade

## **Priprema**

Šećer ušpinovati kao za slatko i u to dodati mleven orah i skuvanu crnu kafu. Skloniti sa šporeta pa dodati žumanca, jedno po jedno. Belanca posebno umutiti u cvrst šam pa dodati šećer. Kad se lepo umuti sipati u predhodni fil. Lagano promešati. Smesu podeliti na tri dela i peci tri kore na 200 C dok ne porumeni. Za fil je potrebno da margarin umutite penasto sa šećerom. Šlag umutite cvrsto sa 1 dl kisele vode. Žumanca umutite sa šećerom i skuvajte ih na pari. Ohladiti. Rastopiti cokoladu i ohladiti. Sve filove sjediniti. Filovati: kora, trecina fila, kora trecina fila...

Dekorirati rendanom cokoladom. Prijatno !

## **Savet**