

Keks kolac sa kakaom i limunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kompti** ber svetlog keksa
- **20 kompti** ber keksa sa kakaom

Za I krem:

- **125 g**margarina
- **3 kašike**kakao praha
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**griza
- **5 dl**mleka

Za II krem:

- **125 g**margarina
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**griza
- **5 dl**mleka
- **1**limun - sok
- **100 g**kandirane kore narandže i limuna mešano

za dekoraciju

- 100 g šlaga
- 1 kesica vanilin šećera
- 2 dl kisele vode

Priprema

Za I krem : Margarin otopiti sa šećerom i kakaom, ostaviti da se ohladi pa penasto umutiti. Pomešati brašno i griz dodati malo mleka i dobro izmešati, preostalo mleko staviti da vri i ukuvati smesu sa grizom. Kad se ohladi umešati u umućen margarin mikserom da se dobro sjedini.

Za II krem : Pomešati brašno i griz dodati malo mleka i dobro izmešati, preostalo mleko staviti da vri i ukuvati smesu sa grizom. Margarin penasto umutiti sa šećerom i umešati ohlaen krem. Umešati limunov sok i kandiranu koru narandže i limuna.

U manji pleh obložen providnom folijom staviti red keksa sa kakaom i reati krema keks.... gornji deo da bude svetli keks. Staviti u frižider na 30 min, zatim prevrnuti na tacnu. Umutiti šlag sa vanilin šećerom i kiselom vodom i premazati kolac.

Savet