

Socni crno-beli kolac



Sastojci

Kora:

- 3 jaja
- 9 kašika šecera
- 9 kašika ulja
- 9 kašika mleka
- 9 kašika brašna
- 4 kašike griza
- 100 g rendane cokolade
- 4 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Preliv za koru:

- 1/2 l mleka
- 10 kašika šecera
- 1 kesica vanile

Fil:

- 200 g šlaga
- 3 dl vode
- 1 caša kisele pavlake
- 5 kašike šecera
- 1 kesica želatina
- 1 caša (od 2 dcl) borovnica

Priprema

Sastojke za koru umutiti i peći u plehu velicine 20x30.

Mleko, šećer i vanilu staviti da provri i toplim preliti toplu koru. Ostaviti da se ohladi.

Napraviti fil: Šlag umutiti sa vodom. U kiselu pavlaku staviti 5 kašika šećera i mutiti povremeno varjačom da se šećer istopi. Šlag i kiselu pavlaku pomešati i umutiti mikserom. Želatin preliti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Kad nabubri želatin, istopiti ga na tihoj vatri i dodati u fil.

Dobro umutiti mikserom, pa dodati 1 čašu od 2 dcl borovnica. Kad dodamo borovnice izmešamo varjačom i premažemo koru.