

# *Rupicasti kolac sa cokoladom i šlagom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **3** jajeta
- **3** kašike fruktoze
- **100 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **6** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa
- **1** kesica prsačka za pecivo

### **Za fil:**

- **500 ml** mleka
- **500 ml** vode
- **2** kesice pudinga od cokolade
- **2** kašike gustina
- **2** kašike fruktoze
- **200 g** cokolade
- **100 g** šlag kreme

## **Priprema**

Umutiti belanca sa fruktozom, dodati žumanca, zatim mleko i ulje i na kraju umešati brašno, kakao i pecivo. Izliti u napoljenoj i brašnom posutoj tepsiji i ispeci na 200 C.

Kada se kora prohladi izdubiti je modlicom, cašicom ili dubilicom za jabuke. Od izvaenih delova napraviti mrvice.

Za fil pomešati vodu i mleko, malo odvojiti za razbijanje pudinga i gustina, a ostatak zagrejati sa fruktozom. Kada pocne da kljuca zakuvati puding. U vruce dodati cokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se ohladi.

Dok se puding hladi umutiti šlag kremu sa vodom i napuniti rupice na kori. Ostatak šлага dodati ohlaenom pudingu, dodati mrvice od kore. Sve lepo izmešati i naneti fil.

Ostaviti kolac u frižideru da se lepo ohladi i stegne, pa iseci na kocke i poslužiti.

Uživajte u osvežavajucoj poslastici...:-)

### **Savet**