

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 praška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 500 ml vode
- 2 kesice pudinga od čokolade
- 2 kašike gustina
- 2 kašike fruktoze
- 200 g čokolade
- 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 nauljenoj i brašnom posutoj tepsiji i ispeci na 200 C.

Kada se kora prohladi izdubiti je modlicom, cašicom ili dubilicom za jabuke. Od izvaženih 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 šlaga dodati ohlaženom 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