

?okoladni kolac bez brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 150 gmlevenih oraha
- 2 kašikekakaoa
- 100 gmlevene plazme
- 1/2 šolje (od 2 dl)vode

Fil:

- 150 gcokolade
- 200 mlslatke pavlake

Dekoracija:

- 100 mlslatke pavlake

Priprema

Kora: Sjediniti orahe i šecer pa ih preliteri sa vodom i kuvati na laganoj vatri da provri. Skloniti sa vatre pa dodati

kakao i keks. Sjediniti i ostaviti da se ohladi. U ohla?eno dodavati jedno po jedno žumance i sve dobro umutiti. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati u prethodnu smesu i sve dobro sjediniti varjacom. Smesu uliti u obložen pleh i peci na 180 stepeni 30-ak minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi pa je preseći uzdužno na pola.

Fil: Pavlaku zagrejati na laganoj vatri (paziti da ne provri), skloniti sa vatre, dodati joj izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada otopi. Ostaviti 10 minuta da se prohladi pa staviti u frižider na 1 sat da se stegne. Stegnut fil umutiti mikserom. Odvojiti 2-3 kašike fila za premazivanje kolaca.

Filovanje: Kora - fil - kora. Ostatkom fila premazati ceo kolac.

Slatku pavlaku umutiti i po želji dekorisati kolac.

Savet