

## ***okoladni kolac sa keksom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 jaja
- 300 g šecera
- 8 kašika brašna
- 300 g cokolade za jelo
- 100 g krupnije izmravljenog plazma keksa
- 1 šoljica ulja
- 200 g margarina
- 3 vanilice
- 2 krem table od lesnika

### **Priprema**

6 belanca penasto umutiti sa 1 i 1/2 šoljom šecera. Zatim tu dodas 6 ravnih kašika brašna, 150 g krupno rendane cokolade, 100 g krupnije izmravljenog plazma keksa, 1 šoljicu ulja.

U podmašćenom plehu srednje velicine izliti masu i peci na 180 C oko 20 minuta.

Fil: Na laganoj vatri kuvati izmucena 6 žumanca sa 6 kašika šecera i 2 kašike brašna, neprestano mešajući. Zatim dodati 150 gr cokolade, malo više od 1/2 margarina i 3 vanilice.

Preko toplog patispanja naneti topao krem i staviti u frižideru da se ohladi.

Preko ohlaenog kolaca narendati na sitno 2 krem table od lesnika.

Ova masa je dovoljna za osrednji pleh. Kolac cuvati u frizideru!

Prijatno!!!!