

## **okoladni Menaž kolac**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastoјci**

#### **Za koru:**

- **6**belanca
- **6** kašika šecera
- **3** kašike mlevenog keksa
- **3** kašike brašna
- **100** g cokolade
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** dlulja

#### **Za fil:**

- **6** žumanaca
- **3** kašike šecera
- **150** g margarina
- **200** g cokolade
- **3** kesice šlag kreme
- **150** ml mleka

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati keks, brašno, prašak za pecivo, ulje i krupno rendanu cokoladu.

Sve lagano izmešati i peci na 180 C 10 minuta.

Priprema za fil: Umutiti žumanca sa šecerom pa kuvati na pari, dodati i margarin i cokoladu i kuvati još 5 minuta.

Fil ohladiti.

Umutiti zatim šlag, tri kašike odmah namazati na koru.

U ostatak šлага dodati ohlaen fil.

Premazati preko šлага na kori.

Dekorisati po želji.

### **Savet**