

?okoladni Menaž kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

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

Umotiti 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 šećerom pa kuvati na pari, dodati i margarin i čokoladu i kuvati još 5 minuta.

Fil ohladiti.

Umutiti zatim šlag, tri kašike odmah namazati na koru.

U ostatak šlaga dodati ohlaćen fil.

Premazati preko šlaga na kori.

Dekorirati po želji.

Savet