Rigo Janci (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kora:

- **6** jaja
- **7 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike** kakaoa

Za nadev:

- **300 g**šlaga u prahu
- **5 kašika**prah šecera
- **5 dl**mleka
- **150 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **1 kesica**želatina

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika**šecera
- **1**jaje
- **50 g**margarina

Priprema

Umutite belanca sa šecerom, dodajte žumanca i kada se sav šecer istopi, lagano umešajte brašno sa kakaom.

Masu sipajte u dugacak pleh obložen pek papirom i pecite koru na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecenu i ohlaenu koru presecite uzdužno na pola.

Rastvorite želatin po uputstvu na kesici i ostavite da nabubru. U meuvremenu mikserom umutite šlag sa prah šecerom i mlekom, pa u njega dodajte rastopljenu cokoladu sa margarinom.

Sve umutite i na kraju dodajte želatin koji ste prethodno zagrejali (pazite da ne provri). Mutite još 2-3 minuta.

Na donju koru nanesite pripremljeni nadev...

Na laganoj vatri prokuvajte ulupano jaje sa šecerom, pa dodajte cokoladu i margarin.

Kada dobijete ujednacenu masu, prelijte je preko gornje kore, zatim je isecite na željene kocke, pa njih poreajte na nadev.

Kolac ostavite da se dobro ohladi i stegne pa služite.

Savet