

Keks kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kremu:

- **250 g**margarina
- **16 g**kašikašecera u prahu
- **150 g**cokolade
- **4**jajeta
- **200 g**mljevenih lešnika

Za kore:

- **500 g**kekса petiber

Za umakanje:

- **1 šoljaskuvane kafe**

Priprema

Uzeti zdelu staviti jaja i šecer i mutiti mikserom dok se ne poveca volumen i smesa ne posvetli. U šerpu sipati vodu... Šerpa treba da bude velicine da zdela može stati u nju. Staviti na šporet i kad voda prokljuca staviti zdelu sa jajima i šcerom. Mutiti mikserom. Nastaviti sa mucenjem jaja sa šcerom na pari, mešajuci mikserom nekoliko minuta, potom dodati komadice cokolade i nastaviti mucenje mikserom na pari dok se cokolada ne otopi. Kad se cokolada otopila skinite sa vatre i umešajte mljevene lešnike. U drugu zdelu stavite margarin i dobro ga izmutite sa mikserom. Kad se smesa od jaja i cokolade ohladila, sjedinite sa margarinom i sve lepo izmešajte mikserom u finu glatku kremu. Kuwanu crnu kafu ulite u tanjur, pripremite tacnu. Keks umocite u kafu

i poreajte po tacni, preko fil, izravnajte pa opet keks i tako dok imate materijala. Kolac ukrasite po želji. Prekrite folijom i u frižider da se krema još malo dodatno stvrdne i ohladi. Bilo bi dobro da ga napravite nekoliko sati pre služenja da keks malo omekša.

Savet