

Keks kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kremu:

- 250 g margarina
- 16 kašika šećera u prahu
- 150 g čokolade
- 4 jajeta
- 200 g mljevenih lešnika

Za kore:

- 500 g keksa petibier

Za umakanje:

- 1 šaljaskuvane kafe

Priprema

Uzeti zdelu staviti jaja i šećer i mutiti mikserom dak se ne poveća 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 šećerom. Mutiti mikserom. Nastaviti sa mucenjem jaja sa šećerom na pari, mešajuci mikserom nekoliko minuta, potom dodati komadice čokolade i nastaviti mucenje mikserom na pari dok se čokolada ne otopi. Kad se čokolada 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 čokolade ohladila, sjedinite sa margarinom i sve lepo izmešajte mikserom u finu glatku kremu. Kuvanu crnu kafu ulite u tanjir, pripremite tacnu. Keks umocite u kafu

i poreajte po tacni, preko fil, izravnajte pa opet keks i tako dok imate materijala. Kolac ukasite po želji. Prekrите 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