

Kolac sa belom cokoladom i orasima

Sastojci

Potrebno je:

- 6 belanaca
- 120 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 3 kašike cokolade u prahu
- 1 prašak za pecivo

Krem:

- 6 dl mleka
- 4 kašike gustina
- 2 kašike brašna
- 8 kašika šecera
- 100 g bele cokolade
- 150 g margarina
- 1 vanila šecer

Priprema

Patispanja: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, uz lagano mešanje dodati mlevene orahe, cokoladu u prahu i prašak za pecivo. Peci u nauljenoj i brašnom podmazanoj tepsiji na 180 stepeni oko 20 minuta.

Krem: Gustin, brašno, šecer i vanila šecer umutiti sa malo mleka. Zakuvati u preostalo mleko, kuvati dva, tri minuta i skloniti sa vatre.

Kad se ova masa prohladi umesati cokoladu izlomljenu na kockice i umuceni margarin.

Prohlaeni fil preliti preko patispanja. Kada se fil potpuno prohladi posuti mlevenim orasima. Ostaviti u frizider oko 2 sata da se dobro ohladi.

Prijatno!!!