

Kolac Dan i noc

Sastojci

Potrebno je:

- 4 žumanca
- 5 belanaca
- 200 g margarina
- 300 g šecera
- 100 g mleka
- 300 g brašna
- 2 kašike kakaoa

Krem:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 150 g šecera
- 150 g margarina
- 10 kašika mleka
- 2 žumanca
- 100 g mlevenih oraħa

Priprema

Testo: 4 žumanca, 200 g margarina, 300 g šecera, penasto umutiti dodati 100 g mleka. Posebno umutiti 5 belanaca u čvrsto šne u testo naizmenično sipati 300 g brašna i šne od belanaca.

Smesu prepoloviti na 2 dela u jedan deo dodati 2 kašike kakaa. Drugi ostaje žut.

Posebno ispeci dve kore crnu i zutu na 180 stepeni oko 25 minuta.

Krema: U lonac staviti mleko, čokoladu, šećer i žumanca dobro izmešati i kuvati na laganoj vatri, dok ne bude skuvano kao puding. Ohladiti fil pa u njega dodati umućen margarin i oraħe.

Nafilovati kolac, posuti prah šećerom i uživati u ukusu. Prijatno!