

Monte kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 3 **kašike**kakaa
- **malopraška** za pecivo
- 750 **ml**mlijeka
- 6 **kašika**šecera
- 6 **kašik**agustina
- 1vanil šećer
- 250 **g**maslaca
- 150 **g**mlijecne cokolade
- 150 **g**crne cokolade
- 500 **ml**slatke pavlake

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom. Dodati brašno, prašak za pecivo, kakao. Peci 20-ak minuta na 180 stepeni. Naravno provjerite cackalicom da li je peceno jer zavisi od jacine rerne. Preliti sa malo mlijeka.

Šećer, vanil šećer i gustin pomiješati sa malo mlijeka od ovih 750 ml. Ostatak staviti da provri. Kada provri skuhati kremu. Ohladiti pa dodati izraen maslac.

Ostaviti kolac u frižider da se malo stegne da možete preliti glazuru. Glazura: Otopiti cokolade u slatkom vrhnju, malo prohladiti 10-ak minuta pa preliti preko kolaca. Neka Vas ne brine što je glazura skroz tecna ona

ce se stegnuti. Najbolje je jesti ga sutradan.

Savet

Ukus je identian kao poslastica monte iz prodavnice ako ne i bolji. :D