

Kolac sa kafom i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za preliv:

- 200 gneslanog krem sira
- 100 g šecera
- 2 jajeta
- 1 vanilin šecer
- 2 kašike brašna

Za biskvit:

- 2 jajeta
- 180 g brašna
- 100 g šecera
- 75 g putera
- 2 kašike mlevene kafe
- 2 kašike kakao praha
- 50 ml mleka
- 50 g otopljene čokolade
- 1/2 kesice praška za pecivo

Priprema

Priprema fila: Jaja umutiti sa šecerom. Dodati vanilin šecer krem sir i brašno. Priprema biskvita: Penasto umutiti puter sa šecerom dodati jaja. Dodati kakao prah, mlevenu kafu, mleko i otopljenu čokoladu. 2 kašike biskvita odvojiti sa strane u manju kesu, ostatak biskvita sipati u manji pleh obima 22cm i peci 15 minuta na 180 stepeni. Kolac izvaditi iz rerne pa staviti umuceni preliv. Preko preliva staviti onaj odvojeni deo biskvita uraditi šare po

želji.

Vratiti u rernu i peci još 20 minuta na 180 stepeni. Prijatno.

Ohlaen kolac poslužiti uz kafu.

Prijatno uz kafu i kolac

Savet