

?okoladni vencic



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 jajeta
- 4 pune kašikešecera
- 4 pune kašikebrašna
- 3 pune kašikekakaoa
- 3 pune kašikemleka
- 3 pune kašikeulja
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1/4 kašicicesoli

Za fil:

- 150 g krem sira
- 2 pune kašikepekmeza od kajsija

Za glazuru:

- 80 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade

Priprema

Jaja staviti u zdalu dodati šećer i dobro izmiksati. Potom dodati mleko, ulje, promešati, dodati brašno, prašak za pecivo, kakao, so i sve izmešati. Manji kalup premazati sa maslacem, posuti brašnom, višak brašna istresti sipati

smesu i ispeci na 180 C, oko 30 minuta. Gotov biskvit izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi. Fil: U zdelu staviti sir, dodati pekmez i sve dobro izmešati, (pekmez bi trebao biti cvrst, nikako redak). Za glazuru: Stavi se na šporet slatka pavlaka, cokolada se izlomi na manje komade, prelije sa vrucom slatkom pavlakom, ali nesme da provri. Sve mešati da se dobije jednolicna smesa. Sacekati da se glazura malo prohladi. Biskvit preseći na pola, premazati filom. Poklopiti drugim delom biskvita, staviti na rešetku i lagano prelići sa cokoladom. Ako želite kao ja da ukasite, onda sacekajte da se cokolada još malo zgusne i prelijte po gornjem delu kolaca. Viljuškom iscrtavajte. Ukasite ako želite još. Ostavite da se ohladi. Koristila sam kalup 17 cm... Ovo je mali kolac.

Gotovo.

Savet