

Cipiripi kolac (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **1,5 dl** ulja
- **50 g** cipiripi cokolade
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** prašak za pecivo

Fil:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **125 g** margarina
- **50 g** cokolade za kuvanje

Za posipanje:

- **100 g** cipiripi cokolade

Priprema

Umutiti belanca, dodati šecera pa mutiti da se istopi, pa zatim dodati ulje, i prašak za pecivo umešno u brašno. Lepo sjediniti pa dodati rendani cipiripi. Pleh obložiti papirom za pecenje i sipati semsu pa staviti da se pece u zagrejanu rernu na 180 stepeni oko 20 minuta. Priprema fila: Žumanaca umutiti sa šecerom pa kuvati na

pari 10 minuta i na kraju dodati cokoladu i margarin i mešati dok se sve lepo ne otopi, malo prohladiti pa potom premazati preko gotove ohladjene kore. Ukrasiti rendanom cipiripi cokoladom.

Savet