Ledeni noisette orange kolac

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**mlevene plazme
- **125 g**putera
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 ml**mleka

okoladni krem:

- **250 ml**slatke pavlake
- **1/2**margarina sa aromom vanile
- **100 g**crne cokolade
- **50 g**noisette cokolade
- **1 kašika**kakao praha
- **100 g**šecera u prahu

Beli krem:

- **250 ml**slatke pavlake
- **1/2**margarina sa aromom vanile
- **2 kašike**ekstrakta vanile
- **1**pomorandže - narendana kora
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 g**šecera u prahu

okoladna glazura:

- **200 g**noisette cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Keks kora: Mleveni keks izruciti u plasticni sud, sastaviti sa maslacem (može i mikserom) dodavajuci mleko. U kalupu oblikovati koru. Potom staviti koru u frižider. Fil: Umutiti 500 ml slatke pavlake sa 250 g margarina i tu masu podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo staviti 100 gr šecera u prahu, 150 g otopljene cokolade na pari, kakao i sve dobro sjediniti mikserom, potom u drugi deo fila staviti 100 g šecera u prahu, ekstrakt vanile, narendati koru pomorandže i dodati mleveni lešnik i sve sjediniti. Koru premazati prvo sa cokoladnim filom, pa staviti preko beli. Otopiti 200 g cokolade sa 1 kašikom ulja na pari i preliti preko kolaca toplu cokoladu pa staviti kolac u frižider na par sati.

Savet

Kola može biti i bez glutena, tako što se mlevena plazma zameni mlevenim ajnim kolutiima bez glutena, i u fil i za glazuru koristi bezglutenska okolada.