

Cipiripi kolac (3)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **250 g** šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g** seckanog cipiripi eurokrem bloka
- **6 kašika**brašna
- **1 dl** ulja
- **6** žumanaca
- **9 kašika**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1 kašicica**cimet šecera
- **125 g**maslaca
- **100 g** rendanog cipiripi eurokrema

Priprema

Kora: Umutiti belanca, dodati šecera pa mutiti da se istopi. Zatim dodati ulje i prašak za pecivo umešan u brašno. Lepo sjediniti pa dodati sitno seckani cipiripi. Pleh obložiti papirom za pecenje i sipati smesu. Staviti da se pece u zagrejanjoj rernu na 180 stepeni oko 25 minuta.

Priprema fila: Žumanaca umutiti sa šecerom pa kuvati na pari, na kraju dodati cokoladu, margarin i cimet šecer. Mešati dok se sve lepo ne otopi. Fil ohladiti, potom premazati preko gotove ohlažene kore.

Ohlažen kolac, ukasiti rendanim cipiripijem.

Savet