

## ***?okoladni koh sa Oreom***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 140 g griza
- 100 g mlevenog Orea
- 30 g brašna
- 10 g kakaoa
- 200 g šecera
- 1 prstohvatsoli

#### **Preliv:**

- 700 ml cokoladnog mleka
- 600 ml slatke pavlake

#### **Glazura:**

- 150 g cokolade
- 150 ml slatke pavlake
- 100 g mrvljenog Orea

### **Priprema**

U posudu za mucenje stavimo belanca i mutimo mikserom nekoliko minuta. Zatim dodamo prstohvat soli i postepeno dodajemo šecer uz neprestano mucenje. Kada se šecer rastopio dodajemo žumanca i mutimo dok se

ne dobije lepa penasta smesa.

U drugu ciniju dodamo mleveni Oreo, griz, brašno, kakao i promešamo. Ovu smesu postepeno dodajemo uz lagano mešanje špatulom prethodno umucenoj smesi od jaja i šecera.

Kada smo sjedinili masu, prespemo je u pleh obložen papirom za pecenje. Površinu poravnamo špatulom.

Stavimo da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 180C oko 30 minuta. Pecen kolac stavimo da se ohladi.

U vruce cokoladno mleko razmutimo kakao, i zatim dodamo slatku pavlaku, prelijemo ohla?eni koh.

Pripremimo glazuru tako što preko naredane cokolade prelijemo vruću slatku pavlaku i razmutimo špatulom. Glazuru prelijemo preko ohla?enog koha i preko stavimo mrvljeni Oreo keks.

Kolac stavimo da se dobro ohladi pre služenja.

## **Savet**