

Rozen kolac (posno)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje rozen korica
- 1 l vode
- 15 kašika brašna
- 6 kašika šecera
- 250 g margarina
- 5 kašika šecera u prahu
- 250 g posne cokolade za kuvanje
- 7 kašika ulja

Priprema

U 2 dl vode razmutite brašno, a u 8 dl dodajte 6 kašika šecera i ostavite da provri. Kada provri skuvajte brašno, uz neprestano mešanje, dok ne dobije gustinu. Ostavite da se ohladi.

Umutite margarin sa šecerom u prahu i postepeno dodavati kuan fil, kašiku po kašiku ne prestano miksajuci. Otopite 100 g cokolade i dodajte u fil. Promešajte kašikom, da se masa sjedini i naizmenicno filujte korice. Zadnju ostavite bez fila.

Otopite 150 g cokolade sa 7 kašika ulja i prelijte preko cele površine. Po želji narendajte 25 g posne bele cokolade.

Možete seci na manje kocke, kao kolac ili ukasite šlagom, ako pravite tortu.

Na ovaj nacin sam pravila i tortu sa lešnikom, samo dodate 100 g mlevenog pecenog lešnika.