Kolac sa cokoladom i kafom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **200 g**margarina
- **225 g**šecera
- **40 g**kakaa
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **375 ml**mleka

Za preliv:

- **225 ml**skuvane domace kafe

Za fil:

- **300 g**crne cokolade
- **500 ml**slatke pavlake
- **3 kašicice**instant kafe

Priprema

Pre svega pripremiti fil. Sjediniti slatku pavlaku i cokoladu, mešajuci na srednjoj temperaturi šporeta. Kad se cokolada otopi, umešati kafu i staviti u frižider. Potrebno je dobro da se ohladi, tako da je najbolje fil spremiti uvece.

U posudu staviti omekšali margarin i šecer, umutiti mikserom da postane penasto. Dodati, mešajuci, jedno po jedno jaje,zatim brašno, prašak za pecivo i kakao. Na kraju sipati mleko i lepo umutiti. Pleh dobro podmazati, sipati smesu i peci pola sata na 180°C. Pecenu koru preliti skuvanom kafom.

Ohlaeni fil ozvaditi iz frižidera, umutiti mikserom, pa premazati koru. Na kraju možete ukrasiti kolac mlevenim ili seckanim lešnicima.

Savet

Divan kremasti kola neodoljivog ukusa kafe i okolade.