

Socni i kremasti kolac kao iz slasticarne



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** šecera
- 5 **kašika** brašna
- 2 **kašike** vode
- 50 **ml** ulja
- 1 **kašika** kakaoa
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 250 **ml** kafe ili čokoladnog milijeka

Vanil žuti krem:

- 4 žumanca
- 1 **kašika** šecera
- 300 **ml** milijeka
- 5 **kašika** brašna
- 100g margarina
- 3 **kašike** šecera u prahu
- 2 vanilin šecera

Bjeli dio:

- 4 bjelanca
- 7 **kašika** šecera
- 4 **kašike** vode

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Ulupati žumanca sa šećerom da bude ko snijeg poslje dodati vodu, ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo i sve sjediniti. Posebno ulupati bjelanca pa ih dodati smesi sa žumancima i sjediniti.

Zagrijati rernu na 200 stepeni, pa istresti smesu u obložen pleh i staviti da se pece, pa smanjiti na 180 stepni.

Promjesati žumanca, šećer, vanilin šećer i brašno, pa naliti malo milijeka, a ostalo staviti da provri. kad provri zakuhati umucenu smjesu i mjesati dok se ne zgusne, pa kloniti i potpuno ohladiti. Ulupati margarin sa šećerom u prahu pa potepeno dodavati ohladjen krem i mututiti.

Prvu koru preliti sa 125 ml crne kafe ili cokoladnog mleka pa staviti cjeli krem, pa staviti drugu koru i preliti sa preostalim milijekom.

Za bjeli krem ulupajte bjelanca. Pomešajte vodu i šećer, pa stavite na vatru da provri. Kad provri ostavite da kuha 2 minute pa odmah istresajte u umucena bjelanca i mutite najvećom brzinom. Istresajte direktno u žice. Ovaj krem nanosite na drugu koru pa stavite u frižider da se sve malo stegne.

Otopite cokoladu sa uljem i premažite.

Savet