

okoladni keks kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **15** min

Sastojci

Za krem:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od čokolade
- 1 puding od vanije
- 300 g šećera
- 50 g čokolade
- 100 g margarina
- 200 g čokoladni turski keks

Ganaš glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 ml slatke pavlake

Vocni fil:

- 200 g višanja
- 2 kašike šećera
- 1 kašik gustina

Za dekoraciju:

- 100 ml umucene slatke pavlake

Priprema

Pripremite pravougaoni kalup precnika 12x21cm. Kalup obložite prozirnom folijom. U posudi sa 200 ml mleka izmešajte puding od čokolade i puding od vanile. Na vatri stavite posudu sa 700ml mleka, 300g šećera i 50g čokolade za kuvanje, da provri. U provrelo mleko umešajte mešavinu od pudinga i margarin, neprestano mešajte varjačom dok se fil ne zgusne. U pripremljeni kalup odmah sipajte vrući čokoladni fil, zatim po njemu poreajte čokoladni keks uspravno jedan pored drugog sa malim razmakom, reajte u red po 4 keksa. Na kraju kolača obložite keksom vodoravno. Kolač uvijte prozirnom folijom i ostavite na hladnom da odstoji i ohladi se, najbolje je da vam kolač odstoji preko noći, sutradan dekorišite kolač. Hladan kolač okrenite na tačnu, skinite prozirnu foliju.

Vocni fil od višanja: U činiji stavite da provri višnje, šećer sa malo soka od višanja. Zatim u drugoj činiji u malo soka izmešajte gustin, šećer umešajte u provrelo višnje, mešajte neprestano dok se fil ne zgusne. Fil od višanja ostavite da se malo ohladi. Priprema ganaš krem: Na vatri otopite čokoladu, dodajte slatku pavlaku, izmešajte varjačom i sjedinite masu. Pre glaziranja ganaš glazuru malo ohladite jer je tada sjajnija. Ganaš glazuru sipajte sa strane i na krajeve kolača, ostatak ganaš glazure premažite po vrhu. Finalni postupak: Mikserom umutite čvrsto slatku pavlaku, zatim je kašikom nanesite po vrhu kolača, preko slatke pavlake nanesite vocni fil od višanja. Na kraju ceo kolač dekorišite čokoladnom glazurom. Prijatno!

Savet

okoladni keks kola... za okoljupce prava fantazija ukusa... Nešto brzo, lepo i slatko... Kola od čokolade, keksa i višanja. Kola jednostavan za pripremu, a pritom veoma ukusan i dekorativan. Umesto višanja možete koristiti bilo koje drugo bobiasto voće.