

Ozrenov kolac



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 dlmlijeka
- 1 dlulja
- 6 kašikaoštrog brašna
- 3 kašikegorkog kakaa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2vrhnje za kuhanje
- 200 gcokolade za kuhanje
- 100 gmlijecne cokolade

Priprema

Tijesto: Pomiješati 6 žumanjaka s šećerom. Zatim redom dodavati brašno (može biti i glatko), kakao, prašak za pecivo, mlijeko i ulje.

Napraviti snijeg od 6 bjelanjaka i lagano ga umiješati u prethodnu smjesu.

Staviti peći na 180 stupnjeva pola sata. Možete provjeriti da li je pečeno cackalicom.

Za to vrijeme napravite filu tako da vrhnje skupa s obje cokolade date kuhati. Neka zakipi.

Vruci biskvit prelijte s vrucom filom. Stavite u frižider da se stegne, najbolje da prenoci. Režite na manje kocke.

Savet

Kola? je jako lagan i finog, kremastog okusa te jednostavan i brz za napraviti. Uživajte!