

Ozrenov kolac



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **1** dlmljeka
- **1** dlulja
- **6** kašikaoštrog brašna
- **3** kašike gorkog kakaa
- **1** kesica prasha za pecivo
- **1/2**vrhnje za kuhanje
- **200** g cokolade za kuhanje
- **100** g mlijecne cokolade

Priprema

Tijesto: Pomiješati 6 žumanjaka s šecerom. 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 peci na 180 stupnjeva pola sata. Možete provjeriti da li je peceno 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!