Posni coko kolac

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **400 ml**vode
- **13 ravnih kašika**šecera
- **18 kašika**brašna
- **4 kašike**džema
- **2 kašike**kakaoa
- **4 kašike**ulje
- **2 kašicice** soda bikarbona
- **100 g**posnog mlevenog keksa

Fil:

- **125 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **100 g**lešnika ili oraha
- **200 g**mlevenog keksa
- **200 ml**soka od pomorandže

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **malo**ulja

Priprema

Kora: Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. U toploj vodi razmutiti 13 kašika šecera. Dodati ulje i džem pa sve izmešati. Zatim dodati brašno, kakao, sodu bikarbonu i keks (mogu i orasi) i sve zajedno izmutiti. U pleh dimenzija 30x20 cm staviti papir za pecenje pa sipati smesu. Peci koricu 13 minuta. Pecenu koricu ohladiti.

Fil: Penasto umutiti omekšali margarin sa šecerom u prahu pa dodati mleveni keks i mikserom umutiti. Masa ce biti gusta i suvlja, ali ne brinite, dodaje se sok. Zatim dodati rendanu ili blendiranu cokoladu i blendirane ili mlevene orahe. Ja sam sve zajedno izblendirala pa dobila sitnije i krupnije komadice oraha i cokolade. Opet mikserom malom brzinom sjediniti. Zatim polako sipati sok i mutiti dok se ne dobije masa koja može da se namaže na koru. Naneti je na koru i poravnati.

Glazura: Na laganoj vatri ili na pari otopiti cokoladu i preliti kolac. Ohladiti i služiti.

Savet

Prijatno!