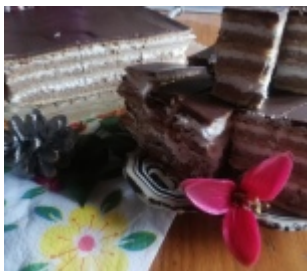


Medeni kolac sa kupovnim korama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za medenu pitu
- **8** jaja
- **8 kašika** šecera
- **200 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **150 g** šlag
- **1.5 dl** mineralne vode

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **5 kašika** ulja
- **3 kašika** mleka

Priprema

Penasto izmutimo jaja sa šecerom i kuvamo na pari uz mešanje oko 15-20 minuta dok dobijemo željenu gustinu. Kašikom proveravamo gustinu fil nesme da curi.

Kada se fil skuvam umešamo čokoladu da se lepo sjedini.

Kada se fil ohladi umiksamo margarin, a šlag izmutimo sa mineralnom vodom.

Filujemo redosledom kora, fil šlag.

Postupak ponovimo još dva puta, a gornju koru ostavimo praznu i malo pritisnem da se lepo zalepi.

okoladu otopimo sa sa uljem na, tihoj temperatura da se sjedini sklonio sa vatre i umešamo mleko.

Prelijemo kolac blago ga protresemo gore dole levo desno da se cokolada ravnomerno rasporedi.

Ostavimo preko noci da odstoji pre služenja da bi se kore lepo omekšale.

Savet

Lako se sprema, a vrlo ukusna poslastica.