

Brzi krem kolac (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 250 g mlevenog keksa
- 2 kašike margarina
- 50 g šećera u prahu
- 2 rakijeve kašice mleka

Beli krem:

- 500 ml slatke pavlake
- 1 korica pomorandže
- 1 kašika kisele pavlake
- 50 g strugane čokolade
- 100 g šećera u prahu

Tamniji fil:

- 250 g belog šlag kreme
- 100 g gotovljene mlečne čokolade
- 5 kašika mlevenih lešnika
- 1 kašika kakao praha

Priprema

Sastaviti koru: mleveni keks umešati sa šećerom i margarinom pa dodati mleko. Keks podlogu sjediniti rucno potom je utapkati u kalup. Prvi fil: umutiti mikserom slatku pavlaku sa šećerom i dodati joj pavlaku i narendanu koru pomorandže, šećer i struganu cokoladu. Premazati preko podloge od keksa. Drugi fil: Sa mlekom umutiti šlag krem, dodati mu cokoladu otopljenu na pari, melevene lešnike i kakao. Špricom naneti preko belog krema i po površini naneti rendanu cokoladu.

Savet

Ko voli kremasto i ukus pomorandže ovo je pun pogodak. Veoma je jednostavan, brz i idealan za poetnike, a veoma ukusan. Fil se može kombinovati sa krem sirom, kafom, nekom drugom vrstom voa i likerom.