

## *Kolac sa cokoladnim mlekom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora**

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kašicicapraška za pecivo

#### **Preliv za koru**

- 0.5 l cokoladnog mleka

#### **Fil 1**

- 400 g cvršce kisele pavlake
- 200 g šecera u prahu
- 300 g mlevenog keksa (plazma)
- 4 kašikeumucenog šlaga

#### **Fil 2**

- 200 g umucenog šlaga

### **Priprema**

Mutiti jaja sa šećerom da bude penasto, dodati kakao, brašno i prašak za pecivo i lagano izmešati. Peci u najvećem plehu od pecnice obloženim pek papirom, pecenu koru preseći na pola. Prilikom filovanja kore natopiti sa čokoladnim mlekom.

Lagano promešati kiselu pavlaku sa šećerom, dodati mleveni keks i šlag. Umutiti 200 g šlaga i od toga odvojiti 4 kašike i staviti u fil sa pavlakom.

Rečati: Kora natopljena čokoladnim mlekom, fil sa keksom, šlag, kora natopljena čokoladnim mlekom, fil sa keksom i ponovo šlag kojim treba premazati ceo kolac.

## **Savet**

Možete praviti ovaj kolač i kao tortu, samo malo povećajte sastojke...