

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.

Režati: 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...