

okoladno-karamel kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kesica prakša za pecivo
- 1 šolja (1 dl) ulja
- 100 grendane cokolade

Fil:

- 300 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 1 kašika šecera
- 50 ml mleka

Karamel:

- 200 g šecera
- 200 g putera

Priprema

Za koru umutiti belanca sa šećerom pa dodati pecivo, brašna, ulja i rendanu čokoladu. Ispeci koru na 200 stepeni 30 minuta.

Za fil, staviti 300 ml mleka da provri, u drugom sudu sastaviti 50 ml mleka sa žumancima šećerom i brašnom, zatim sve sastavljeno sipati u mleku koje vri i skuvati gusto kao puding. Ostaviti sa strane dok ne skuvamo karamel.

Karamel: na tihoj vatri otopiti šećer pa dodati puter isecen na kockice i mešati 2-3 minuta, zatim skloniti sa vatre i dodati skuvaniom belom filu, mutiti mikserom dok se smese ne sastave.

Koru preliti filom i ostaviti da se ohladi. Odozgo može čokolada, a može i šlag.

Savet

Ovaj kola je veoma ukusan za one koji vole karamel.