

Kremasti kolac (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 2 kašice kakaoa
- 1 manja šoljica (1/2 dl) ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 6 žumanaca
- 3 kašike šecera
- 150 g margarina ili putera
- 150 g bele čokolade
- 2 kesice šlaga
- 1 kašica kakaoa

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šećerom pa dodati kakao, pecivo, brašno i šoljicu ulja. Ispeci koru i ohladiti je, (dim. pleha 35x25 cm). Fil: Umutiti penasto žumanca sa šećerom na pari, cim masa počne da se zgušnjava dodati margarin i čokoladu. Masu ohladiti. Ohlaenom filu dodati dva umućena šlaga i polako varjačom sve promešati. Dobijenu masu podeliti na pola, pa u prvom delu dodati 1 kašicu kakaoa. Preliti preko kore prvo deo sa belom čokoladom, pa sa kakaom, a odozgo (može, a ne mora) šlag.

Savet