Ambasador kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **4 kašike**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Preliv za koru:

- **1 dl**mleka

Za fil:

- **400 ml**mleka
- **200-250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **5 kašika**brašna
- **200 g**margarina
- **200 g**žele bombona

Za dekoraciju

- **60 g**otopljene cokolade
- **40 g**rendane cokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg sa šecerom, dodati žumanca i umutiti. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo pa dodati u umucenu smesu i sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 15 minuta. Pecenu koru izbockati nožem i dok je još vruca preliti je sa hladnim mlekom. Ostaviti da se kora ohladi.

Fil: 200 ml mleka staviti sa šecerom i vanil šecerom da provri. U ostatku mleka razmutiti brašno pa razmucenu smesu dodati u provrelo mleko i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto i sjediniti ga sa ohlaenim filom, zatim dodati iseckane žele bombone i sve sjediniti kašikom.

Filovanje: Na ohlaenu koru naneti pripremljen fil.

60 g šokolade otopiti sa malo ulja pa kolac prošarati sa otopljenom cokoladom, zatim posuti sa 40 g rendane cokolade.

Parce.

Presek.

Savet