Kolac sa susamom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za kolac:

- **400 g**keksa
- **100 g**susama
- **4**jajeta
- **2 kašike**kakaa
- **250 g**maslaca
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**šecera

Za ukrašavanje:

- **malo**otopljene cokolade
- **malo**kokosa

Priprema

Izdrobimo keks oklagijom i stavimo u dublji sud. U tiganju ispržimo susam, na laganoj vatri, pazite da vam susam ne zagori. Mikserom mutimo jaja i šecer, a zatim stavimo da se kuva na pari. U vecu šerpu stavimo vodu, kad provri, stavimo zdelu sa jajima i šecerom i mutimo dok se sav šecer ne otopi, da dobijemo penastu kremu. Dodamo maslac, izlomljenu cokoladu, kakao i promešamo. Sklonimo sa šporeta, dodamo izdrobljeni keks, isprženi susam i sjedinimo sastojke. Pravougaoni kalup obložimo sa najlonskom folijom i kalup napunimo sa smesom. Ostavimo da se stegne u frižideru pa tek onda secemo na oblik koji želimo. Možete da ukrasite kolace sa malo kokosa i otopljene cokolade, prošarajte kolac.

Savet