okoladni kolac sa pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**masti (maslaca ili margarina)
- **150 g**cokolade
- **2 kesice**vanilin šecera
- **150 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1 kantica (700g)**kisele pavlake
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Za glazuru:

- **1 caša (200 g)**cokoaldne glazure
- **2 kašike**šecera
- **1 caša (180 g)**kisele pavlake

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom. Žumanca umutiti sa vanilin šecerom, dodati omekšalu mast (maslac/margarin) i sve

zajedno umutiti. Zatim dodati otopljenu cokoladu, umešati brašno i prašak za pecivo, a onda i umucena belanca i najmanjom brzinom izmiksati.

Sipati u pleh (20x30cm) obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanoj na 180 C, oko 20 minuta. Koru izvaditi iz pleha, zatim gornji deo okrenete ka dole. Pecenu koru ohladiti i preseci uzduž na pola, da se dobiju dve kore 20x30cm.

Fil: Pomešati kiselu pavlaku, šecer i vanilin šecer. Glazura: Napraviti cokoladnu glazuru po uputstvu, dodati šecer pa umešati i kiselu pavlaku.

Jednu koru staviti na tacnu, premazati filom, staviti drugu koru i preko glazuru. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Savet