

Slatki zalogaj



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **500 g** mlecnog margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **2** kašike kisele pavlake

I još:

- **2** gotove crne kore za tortu
- **250 ml** čokoladnog mleka
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **8** kašika ulja

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu i još kratko mutiti mikserom.

Staviti jednu koru i preliti polovinom cokoladnog mleka, ali na hrapavijoj strani da bi bolje upilo. Staviti polovinu fila, pa opet koru i preliti cokoladnim mlekom. Zatim ostatak fila i staviti u frižider na pola sata.

okoladu izlomiti na što sitnije delove i dodati 8 kašika ulja. Istopiti dobro. Hladan kolac preliti vrucom istopljenom cokoladom. Poželjno je da kolac prenoci, kako bi se sve lepo utopilo.

Savet

Kola je jeftin, a vrlo ukusan. Prijatno!