

okoladni koh sa Oreom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **140** ggriza
- **100** gmlevenog Orea
- **30** gbrašna
- **10** gkakaoa
- **200** gšecera
- **1** prstohvatsoli

Preliv:

- **700** mlcokokoladnog mleka
- **600** mlslatke pavlake

Glazura:

- **150** gcokolade
- **150** mlslatke pavlake
- **100** gmrvljenog Orea

Priprema

U posudu za mucenje stavimo belanca i mutimo mikserom nekoliko minuta. Zatim dodamo prstohvat soli i postepeno dodajemo šefer uz neprestano mucenje. Kada se šefer rastopio dodajemo žumanca i mutimo dok se

ne dobije lepa penasta smesa.

U drugu ciniju dodamo mleveni Oreo, griz, brašno, kakao i promešamo. Ovu smesu postepeno dodajemo uz lagano mešanje špatulom prethodno umucenoj smesi od jaja i šecera.

Kada smo sjedinili masu, prespemo je u pleh obložen papirom za pecenje. Površinu poravnamo špatulom.

Stavimo da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 180C oko 30 minuta. Pecen kolac stavimo da se ohladi.

U vruce cokoladno mleko razmutimo kakao, i zatim dodamo slatkou pavlaku, prelijemo ohlaeni koh.

Pripremimo glazuru tako što preko narendane cokolade prelijemo vrucu slatkou pavlaku i razmutimo špatulom. Glazuru prelijemo preko ohlaenog koha i preko stavimo mrvljeni Oreo keks.

Kolac stavimo da se dobro ohladi pre služenja.

Savet