

# Čoko rozen kolač

Ukusna čokoladni kolač za celu porodicu

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

### Potrebno za fil:

750 ml mleka

200 g šećera

40 g Dr. Oetker Kakao

45 g Dr. Oetker Gustin

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

150 g čokolade za kuvanje

125 g margarina

2 kašika/e ruma po želji

### Potrebno za glazuru:

200 g čokolade za kuvanje

3 kašika/e ulja

čokoladne mrvice po želji

## 1 Priprema fila:

U veću šerpu sipati 550 ml mleka staviti na šporet da se kuva. Kada mleko provri skloniti sa šporeta. Prethodno dobro razmutiti sledeće sastojke: 40 g kakao praha, 45 g gustina, 200 g šećera, 1 Dr. Oetker vanilin šećer i 2 kašike ruma, u 200 ml mleka. Kada mleko provri skloniti sa vatre i dodati pripremljene sastojke. Kuvati na srednjoj temperaturi, uz neprekidno mešanje, dok se fil ne zgusne. Skloniti sa šporeta i dodati 150 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljenu na kockice) i 125 g margarina izrezanog na listiće i mešati dok se ne istopi.

## 2 Filovanje kora:

Vrućim filom ravnomerno premazati sve kore, osim poslednje. Prekriti folijom, staviti u frižider i pritisnuti. Posle par sati ili sutradan tortu preliti glazurom.

## 3 Priprema glazure:

Otopiti na pari 200 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice), sa 3 kašike ulja. Kratko prohladiti i preliti kolač.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Pre preliivanja galzurom, kolač izvadite iz frižidera i ostavite bar 15-tak minuta na sobnoj temperaturi da se glazura, na hladnom kolaču, ne bi očvrsnula, pre nego što je ravnomerno razmažete.
- Kada glazura počne da se steže, po želji ukrasiti Dr.Oetker Čokoladnim mrvicama.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300