

Rozen kolač sa keksom

Ukusni rozen kolač sa filom od mlevenog keksa i čokoladnom glazurom.

60 štanglica/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Fil:

350 g šećera
500 ml mleka
100 g čokolade
250 g margarina
500 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače

Glazura:

100 g čokolade za kuvanje
2 kašika/e ulja

Kore:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

1 Priprema fila:

U šerpu sipati 350 g šećera. Karamelizovati šećer. Sipati 500 ml mleka i zagrevati uz neprestano mešanje do ključanja dok se šećer ne otopi. Dodati 100 g čokolade (prethodno izlomljene na kockice) i 250 g iseckanog margarina i mešati dok se sve ne otopi. Skloniti sa šporeta. Dodati 500 g mlevenog keksa i sve dobro promešati.

2 Filovanje kora:

Toplim filom filovati sve kore osim poslednje. Kada se malo prohladi, pokriti folijom, pritisnuti i staviti u frižider. Posle nekoliko sati ili sutradan tortu preliti glazurom.

3 Priprema glazure:

Otopiti na pari 100 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice) sa 2 kašike ulja. Kratko prohladiti i preliti kolač.

Savet:

- Odmah nakon nanošenja glazure, po želji ukasiti otopljenom belom čokoladom ili posuti mlevenim keksom, krupno seckanim orasima ili pečenim lešnicima.