

Rozen kolač sa makom i čokoladom

Ukusan kolač pogodan za velika porodična okupljanja

1 Porcija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore

Potrebno za fil:

450 ml mleka

250 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

200 g margarina

300 g maka mlevenog

0,5 kašičice soli

80 g čokolade za kuvanje

100 g mlevenog keksa

Potrebno za glazuru:

150 g čokolade za kuvanje

2 kašika/e ulja

50 g bele čokolade

1 Priprema fila:

U veću šerpu sipati 450 ml mleka, 250 g šećera, 1 Dr.Oetker vanilin šećer. Zagrevati na srednjoj temperaturi, uz mešanje dok se sav šećer ne otopi. Dodati 250 g margarina i mešati dok se ne otopi. Skloniti šerpu sa šporeta, sipati 300 g mlevenog maka, ½ kafene kašičice soli, dobro promešati. Vratiti na šporet, kuvati na najmanjoj temperaturi, uz mešanje 5 minuta (pažljivo, vodite računa da Vas ne isprska). Skloniti sa šporeta, dodati 80 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice), dobro izmešati da se otopi, zatim dodati 100 g mlevenog keksa i dobro izmešati kašikom. Vratiti na šporet i kada prokluča, kuvati 1- 2 minuta uz neprekidno mešanje. Fil ostaviti da se prohladi oko 5-10 minuta.

2 Filovanje kora:

Toplim filom ravnomerno premazati sve kore, osim poslednje. Prekriti folijom, staviti u frižider i pritisnuti (najmanje 3 sata). Kolač preliteri glazurom.

3 Priprema glazure:

Otopiti na pari 150 g čokolade za kuvanje (prethodno izlomljene na kockice), sa 2 kašike ulja. 50 g bele čokolade izlomiti na kockice i staviti u sam ćošak kesice za zamrzivač. Pažljivo staviti kesicu sa čokoladom u mikrotalasnu rernu da se čokolada otopi (prilagoditi potrebnu jačinu i vreme). Odseći makazama ćošak kesice, tako da otvor bude što manji. Kolač prvo prelići crnom čokoladom, odmah zatim pomoću kesice išarati belom čokoladom. Pomoću čačkalice dok je preliv od bele čokolade još vruć, napravite šare po želji. Kada se kolač prohladi, staviti kolač u frižider da se dobro ohladi i stegne. Pre služenja iseći na parćice 2 x 5 cm.

Savet:

- Pre prelićanja glazurom, kolač izvadite iz frižidera i ostavite bar 15-tak minuta na sobnoj temperaturi da se glazura, na hladnom kolaču, ne bi očvrstnula, pre nego što je ravnomerno razmažete.