

# Kolač sa narandžom i čokoladom



## Potrebni sastojci:

### Biskvit:

- 2 kom jaja (L veličina)
- 60 g šećera
- 100 g maslaca
- 50 g čokolade za kuhanje
- 80 g brašna (meko, glatko)
- 6 g Dr. Oetker praška za pecivo
- 8 g Dr. Oetker kakaoa za kolače
- 1.5 dl čokoladnog mlijeka

### Za natapanje biskvita:

- 1 dl čokoladnog mlijeka

### Žele od narandže:

- 4 dl soka cijedene narandže
- 100 g šećera
- 45 g Dr. Oetker gustina
- 4-5 kašika vode

### Čokoladni fil:

- 200 g mliječne čokolade
- 200 g čokolade za kuvanje
- 2.5 dl slatkog vrhnja (biljno)
- 150 g mascarpone sira (ili krem sira) sobne temperature

## Priprema:

### Čokoladni fil:

Prvo pripremiti čokoladni fil...Čokolade izlomiti na kockice u odgovarajućoj šerpi i preliti slatkim vrhnjem. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz stalno miješanje silikonskom špatulom dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa šporeta i nakon 10 minuta hlađenja dodati i sir sobne temperature. Miješati da se dobije jednolična smjesa, a po potrebi procijediti kako bi uklonili eventualne sitne grudvice. Ostaviti da se hladi.

### Biskvit:

Pripremiti okrugli pleh d=27 cm (kalup za mekane krostate i tartove, onaj sa udubljenjem). Obložiti dno pleha pek papirom, a ivice premazati masnoćom. Renu uključiti na 160 °C da se zagrijava.

Otopiti maslac i čokoladu na laganoj vatri i ostaviti sa strane.

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i prvo izmiksati bjelanjke u čvrst snijeg, a zatim u drugoj posudi miksati žumanjke sa šećerom nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli.

Dodati otopljeni maslac i čokoladu i promiješati. U tu smjesu dodati prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao. Dodati i čokoladno mlijeko. Na kraju lagano špatulom umiješati i snijeg od bjelanjaka. Ravnomjerno rasporediti u pripremljen pleh i poravnati.

Biskvit peći na 160 °C oko 20 minuta.

Pečen biskvit izvaditi iz rene i nakon 5-10 minuta prevrnuti ga na tanjir za posluživanje i odvojiti papir na kome se pekao. Kad se biskvit prohladi pomoću kuhinjskog kista natopiti ga čokoladnim mlijekom.

### Žele od narandže:

U odgovarajućoj šerpi zagrijavati sok cijedene narandže i šećer. Gustin razmutiti sa vodom u smjesu bez grudvica. U vrućem soku zakuhati gustin i miješati dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i nakon 10 min ravnomjerno premazati preko biskvita.

Ohlađen čokoladni fil prebaciti u poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i nanijeti na ohlađen žele od narandže.

Kolač ostaviti nekoliko časova u frižider.

Prije serviranja ukrasiti šećernim perlama, komadićima narandže i mentom.

Prijatno!