



## Богат колач

Фичо, заедно со неговата гостинка Весна, готвач член на нашата веб-страница, ќе подготват еден од нејзините најпопуларни рецепти, Богат колач.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

### Состојки:

#### За КОРАТА ќе ви треба:

- 6 белки
- 200 грама путер
- 200 грама шеќер
- 200 грама мелени ореви
- 100 грама брашно
- 1 кесичка ( 12грама) прашок за пециво

#### За СМЕСАТА ОД ЖОЛЧКИ ќе ви треба:

- 6 жолчки
- 200 грама шеќер
- 2 кесички (20 грама) ванилин шеќер

#### За ЧОКОЛАДЕН ФИЛ ќе ви треба:

- 200 мл млеко
- 200 грама шеќер
- 250 грама мелени бадеми
- 100 грама маргарин
- 100 грама чоколадо за готвење

### Чекор 1

Разделете ги белките од жолчките. Во подлабок сад ставете ги белките со половина од шеќерот и со миксер матете додека да се растопи.

### Чекор 2

Во друг сад ставете го путерот со преостанатиот шеќер и него изматете го. Кога е убаво пенесто изматен додајте го во садот со изматените белки. Додадете ги и мелените ореви и брашното помешано со пециво. Повторно матете со миксер додека смесата не се соедини. Истурете ја смесата за кора во соодветна тава за печење и печете во загреана рерна на 180 степени 20-тина минути.

### Чекор 3

Во меѓувреме подгответе ја смесата од жолчки. Со миксер изматете ги жолчките со шеќер и ванилин шеќер. Откако е испечена долната кора од колачот врз неа истурете ја смесата од изматени жолчки. Вратете ја тавата во рерна и печете уште 15-тина минути на 160 степени.



#### Чекор 4

За чоколадниот фил, ставете во сад на оган млеко, шеќер, мелени бадеми и маргарин.

Чоколадата искршете ја на поситни коцки и неа додадете ја во садот. Со лажица мешајте додека да се растопат маргаринот и чоколадата и тргнете го садот од оган.

#### Чекор 5

Врз запечените жолчки нанесете го подизладениот чоколаден фил и оставете го колачот убаво да се излади и да се стегне. Сечете штангли или коцки по желба и украсете по свој вкус.

#### Чекор 6

Сервирајте!

#### Совет

За да исечете правилни парчиња секогаш е најдобро да го оставите колачот да отстои преку ноќ.

#### Користени производи:



Ростер тава



Касерола



Рачен блендер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)