



## DOMAĆI MEŠANI KOLAČI

1. **Bela bajadera:** kolač u tri sloja. Donji deo je od mlevenog keksa, preliven crnom čokoladom, a preko njega beli deo od mleka u prahu.
2. **Bananica rolat:** Rolat u oblandi, filovan masom od keksa I oraha. U sredini se nalazi čoko bananica što mu daje veoma dekorativan izgled.
3. **Crna bajadera:** sitni kolač u dva sloja, svetlije I tamnije boje, urađen od mlevenog, pečenog lešnika, oraha I keksa. Glaziran crnom čokoladom.
4. **Čoko kuglice:** Kuglice od smese mlevenog Keks, oraha, čokolade, lešnika I alkoholnog pića ruma, cele preliven crnom čokoladom I dekorisane linijama bele čokolade.
5. **Figaro:** Kuvan fil od žumanaca I špinovanog šećera uz obilan dodatak seckanih oraha, raspoređen između 3 oblande I sečen na duže štanglice.
6. **Kokos rolat:** Sitan kolač u obliku rolata tamne boje, od keksa, čokolade I oraha, filovan belim kokos filom u sredini koga se nalazi crveni žele.
7. **Korpice sa brusnicom:** Veoma dekorativan sitan kolač u papirnoj korpici, donji deo sačinjen od keksa, čokolade I oraha, a gornji od bele čokolade I brusnice.
8. **Kokos štangla:** Sitan kolač sa dve tamne korice od čokolade I oraha između kojih je beli kokos krem.
9. **Orah štanglica:** Sočan sitan kolač od 4 čokoladne tanke korice između kojih se nalazi svetli fil od poparenih oraha.
10. **Kokos lešnik kuglice:** Bele kuglice na bazi kokosa I mleka u prahu, sa lešnikom u sredini.
11. **Rolat sa lomljenim keksom:** Čokoladni rolat u koji je umesan lomljeni keks zbog lepšeg izgleda, preliven čokoladom I posut šarenim mrvicama.

**12. Rozen torta:** Sečena kao sitan kolač, sačinjena od 10 rozen korica I fila od oraha, prelivena fondan masom roze boje.

**13. Rum kocke:** Kolač koji je sačinjen od mlevenog keksa, oraha, I crne čokolade uz dodatak alkoholnog pića ruma. Glazura od crne čokolade.

**14. Snikers:** Štanglica napravljena od mlevenog keksa, pečenog kikirikija I čokolade. Glazirana belom čokoladom.

**15. Smokva bajadera:** Sitan kolač iz nekoliko delova: oblada, sloj sa mlevenim smokvama, preko njega tamniji sloj od oraha, keksa I čokolade, glaziran belom čokoladom I dekorisan tankim linijama crne čokolade.

**16. Svekrvino oko:** Kolač od smokve punjene celim orahom, obložene smesom od keksa, mlevenih oraha I čokolade, ceo preliven crnom čokoladom I sečen na četvrtine zbog dekorativnog preseka.

**17. Šarena toblerona:** Trouglasti kolač na bazi mleka u prahu u koji se dodaju seckane raznobojne žele bombone.

**18. Štangla sa pirinčem:** Kolač od mleka u prahu, kakaoa, lešnika, crne čokolade I ekspandiranog pirinča.

**19. Toblerona:** Kolač trouglastog oblika, sa bazom od mleka u prahu uz dodatak lešnika, kakaoa I oraha

**20. Vocna štanglica:** Sočan voćni kolač sačinjen od mlevenih smokvi, suvih kajsija I oraha raspoređenih između dve oblade.