Sladoled kolac

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**vode
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašicica**praška za pecivo

Fil:

- **500 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **2 kesice**želatina
- **200 g**šlaga
- **500 g**malina ili jagoda

Priprema

Sastojke za koru umutiti i peci u plehu obima 25 cm, prethodno obloženim papirom. U 1 dl mleka staviti 2 kesice želatina da nabubri. U preostalo mleko staviti 200 g šecera i prokuvati, dodati želatin i mešati na vatri jedan minut dok se želatin ne istopi. Ostaviti da se dobro ohladi. Šlag umutiti sa dobro ohladjenim mlekom, da bude cvrsto. Masu podeliti, u jednu polovinu dodati 500 g malina ili jagoda, dobro umutiti mikserom. Filovati kolac. Koru stavimo u kalup za tortu sa obrucem, na koru stavimo fil sa malinama pa beli fil. Ostavimo kolac preko noci da se dobro ohladi u frižideru.

Savet