Kolac sa pudingom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **150 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**ruma

Fil:

- **1/2 l**mleka
- **50 g**cokolade
- **4 kašike**šecera
- **1**puding od cokolade
- **100 g**margarina
- **1 kašika**ruma

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. U dubljoj posudi umutiti belanca u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem, mešavine, šecera i vanilinog šecera. Zatim dodati ulje, mleko i brašno sa praškom za pecivo. Na kraju dodati rum. Sjediniti dobro sve sastojke i sipati u pleh, preko pek papira, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Pecenu koru izvaditi, ostaviti da se malo prohladi, pa prevrnuti je na sto i skinuti pek papir. Zatim koru ponovo vratiti u pleh, gde se pekla. Drvenom varjacom napraviti rupe po celoj kori.

Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti malo i razmutiti puding. Ostalo mleko, zajedno sa šecerom, margarinom i cokoladom staviti da prokljuca. Mešati da se sve sjedini. Kada su se svi sastojci otopili dodati razmuceni puding i skuvati fil. Na kraju dodati rum.

Vreo fil, odmah, sipati preko testa i protresti pleh, da bi fil prodro u svaku rupicu. Ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni kolac dekotisati šlagom.

Savet