

Žuti voćni kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3jajeta
- 2 šoljicešecera
- 2 šoljiceulja
- 3 šoljicemleka
- 4 šoljicebrašna
- 1pršak za pecivo
- 1 kašikakaka
- 1 šoljicamlevenih oraha
- 1 šoljicaseckanih oraha
- 1 šakasuvog groža
- 1narandža - izrendana kora
- jagode - po želji

Fil:

- 3pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 8 kašikašecera
- 200 gmargarina/putera

Dodaci:

- **2**narandža
- **2**banane
- **100 g**šлага
- **70 ml**mleka

Priprema

Sve sastojke koji idu u testo, znaci jaja, šecer, ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo, kakao, orah, grože, kora narandže spojiti u posudu za mucenje i izmutiti mixerom. Moj savet što se tice oraha, ako imate stapni mixer stavite odreenu kolicinu i njima izmrvitie-sameljite orahe, taman ce jedan deo biti sitan, a ostace i krupnijih delova. Meni je bar ovo lakša varijanta. Ako se pitate za kolicinu suvog groža, ona je proizvoljna, ja stavim recimo jednu šaku u testo. Ako dodajete jagode, njih dodajte po izlivanju testa u pleh. Pleh naravno prvo poujljite i pobrašnite pre izlivanja testa. Velicina pleha je 40x20cm. I još jedna napomena, šoljica u koje sam ja merila je zapremine 1 dl. Peci u zagrejanoj rerni na 200C. Kada testo bude peceno, prelijte ga sa nekih 70ml mleka i ostavite da se skroz ohladi, pre nego što cete preko testa staviti fil.

Dok se pece testo skuvajte puding. I ostavite ga negde da se dobro ohladi. Kada puding bude skroz ohlaen, spojite ga sa predhodno dobro umucenim margarinom ili puterom.

Kao što sam vec rekla, kad se testo ohladi, preko njega staviti žuti fil, a na njega se izredja iseckano voće (narandže i banane), i odozgo još šlag i kolac gotov.

Savet

Pre posluživanja, kola možete ukrasiti topingom od okolade ili jednostavno rastopite štanglu okolade sa kašicom ulja i prelite kola. PRIJATNO!!!