

Extra brzi kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **100** mlmljeko
- **100** mlulja
- **250** gšecera
- **250** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2,5** kašikekakaoa

Za fil:

- **1** lmljeko
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **6** kašikašecera

I još:

- **500** gkisele pavlake
- **5** kašikašecera u prahu

Priprema

Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Umutiti koru od gore navedenih sastojaka.

Masu izliti u pleh obložen papirom.

Kašikom vaditi puding i stavljati preko mase.

Peci na 180 C oko 40 minuta. Dok se kora pece umutiti kiselu pavlaku sa šecerom.

Deset minuta pred kraj pecenja izvaditi kolac iz rerne i sipati umucenu pavlaku sa šecerom.

Kolac ohladiti i sjeci na kocke.

Služiti uz kaficu, super je.

Savet