

## Gumeni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Za koru:

- **5 dl** Moja Kravica mleka
- **100 g** šecera
- **4 kašike** pekmeza (koristila sam pekmez od šljiva)
- **4 kašike** ulja
- **2 kašike** kakaoa
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašika** peciva
- **250 g** brašna

### Fil:

- **5 dl** Moja Kravica mleka
- **5 kašika** gustina
- **150 g** šecera
- **2 kesice** vanile
- **250 g** margarina
- **1 manji** limun - sok i rendana korica

## Priprema

Sve sastojke sastaviti i dobiti se masa gusta kao za palacinke.

U tepsiju staviti papir (23x32). Smesu podeliti jednako na 4 dela.

Zatim svaku koru peci na 180 C oko 8-9 minuta. Kora je sjajna i glatka.

Fil: šecer, vanilu i gustin pomešati sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da vri, zatim sipati sastavljenu smesu u provrelo mleko. Kuvati dok se smesa ne zgusne kao puding.

Skuvan fil skloniti sa vatre i dodati limunov sok i rendanu koru limuna. Fil zatim ohladiti. Ovlaženi fil sastaviti sa umućenim margarinom. Fil podeliti na 4 jednaka dela.

Filovati: kora-fil, kora-fil, kora-fil, kora-fil.

Odozgo staviti izrendanu cokoladu (50 g).

## **Savet**

Naslov kolača je neobičan tako da kada sam pročitala naslov dugo sam se dvoumila dali da ga pravim ali verujte kolač je predivan, može da se seže odmah posle sat vremena.