

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 manjili**mun - sok i rendana korica

Priprema

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

U tepsi 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: šećer, 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. Olaeni fil sastaviti sa umucenim margarinom. Fil podeliti na 4 jednakaka dela.

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

Odozgo staviti izrendanu cokoladu (50 g).

Savet

Naslov kolaa je neobian tako da kada sam proitala naslov dugo sam se dvoumila dali da ga pravim ali verujte kola je predivan, može da se see odmah posle sat vremena.