

Vanil kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za koru:

- 3 belanceta
- 4 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 grendane čokolade
- 2 kašike ulja
- 2 kesice vanil šecera

Za fil:

- 3 žumančeta
- 100 g šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 100 g mleka u prahu
- 300 ml mleka
- 150 g margarina
- 2 kesice vanil šecera

Za šam:

- 250 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Priprema

Ispici koru: Umutiti belanca sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodati ulje rendanu čokoladu i brašno sa pecivom. Peci na 180 C 20 minuta.

Na ispecenu koru izrandati 100 g čokolade, pa čim se čokolada istopi razmazati po celoj kori (rendati na vreloj kori). Ohladiti koru u frižider.

Skuvati fil: Mleko staviti da se kuva, odvojiti 5 kašika mleka da bismo izmešali puding, šećer, vanilin šećer i žumanca, pa sve zajedno sipati u provrelo mleko. Kada se fil zgusne ohladiti ga, pa u ohlaeno staviti umućen margarin i mleko u prahu. Premazati koru preko izrendane čokolade.

Zatim umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** ili šlag sa ukusom slatke pavlake i preliti preko kolaca. Dekorirati po želji.

Savet

Kola se veoma brzo pravi i veoma je ukusan.