

Kolac od mandarine



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** maslaca
- 1 jaje
- **200 g** brašna
- **75 g** šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera

Za fil:

- **1/2 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** šećera
- **2 doze** mandarina
- 3 pavlake

Priprema

Umesiti testo od maslaca, jajeta, brašna, šecera, vanilinog šecera i praška za pecivo. Uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frižider dok se pravi fil.

U pola litre mleka skuvati dva pudinga po uputstvu i dodati 200 g šecera. Kada se puding ohladi, dodati 3 pavlake i 1 konzervu isceenih mandarina i to zajedno izmiksati.

Izvaditi testo iz frižidera i podmazati tepsiju maslacem (tepsija obruc br, 26), zatim testo rukama oblikovati na dno tepsije i podici zid oko tepsije. Zatim staviti fil u visini zida i peci na 180 C, 45 minuta. Kada je gotovo na prohlaen kolac poreati mandarine i preliti prelivom providne boje prema uputstvu sa kesice.

Savet

Ako kola u toku peenja poinje da rumeni prekriti folijom.