

Vocni kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jaja
- **4** kašikešecera
- **4** kašikekakaoa
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikevode
- **2** kašicicecimeta
- **1**prašak za pecivo

Fil od visanja:

- **300** gvišanja
- **2** pudinga od maline
- **6** kašikašecera
- **350** mlvode

Fil od vanile:

- **800** mlmleka
- **8** kašikašecera
- **400** gmilerama
- **1** kesicavanila burbon
- **2**pudinga od vanile

Priprema

Umutiti jaja, dodati sve ostale sastojke i ubaciti u rernu na 200 stepeni. Ovo je mera za veci pleh.

Višnje usitniniti u secku ili stapnim mikserom (ja sam koristila zamrzute višnje). U 350ml vode dodati šecer i staviti da prokljuca, dodati puding (predhodno razmucen u malo vode) uz 5-ominutno neprestano mešanje. i kad masa bude gusta i lepljiva skloniti sa vatre i dodati višnje. Preliti odmah preko kore i stavite da se hлади u frižider.

750 ml mleka staviti da provri, dodati šecer i burbon od vanile. Kad provri dodati 2 pudinga (predhodno razmucena u malo mleka 50 ml). Kuvati 5 minuta. Toj smesi dodati mileram i promešati. Preliti preko kore i vratite u frižider. Kad se malo stegne rastopite cokoladu sa malo ulja i putera i prelijte kolac. Prijatno.

Savet

Deluje da je kola komplikovan, ali zaista nije. Brzo se spremi, nije skup, a stvarno je vau :)