

Kremasti kolac bez jaja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** šoljebrašna
- **1/2** šoljeulja
- **3** kašikepekmeza
- **100** gmargarina
- **450** mlmleka
- **6** kašikešecera
- **1** kašicicasode bikerbone

Fil:

- **1** kesicapudinga od vanile
- **150** gmargarina
- **100** gkokosa
- **8** kašikešecera u prahu
- **100** mlmleka za potapanje kolaca
- **500** mlmleka za puding
- **1** kesicašlaga

Priprema

Umutiti mikserom šećer, mleko, ulje, brašno pekmez i sodu bikarbonu. Dobijenu smesu razliti u pleh sa pek papirom. (9x13 velicina pleha).

Peci kolac na 180 C oko 20 minuta. aćkalicom proveriti da li je kolac pecen.

Kada je kolac gotov, preliti ga sa 100 ml mleka.

Puding skuvati prema upustvu na kesici. Ostaviti puding da se hladni. Penasto umutiti 150 g margarina sa šećerom u prahu. Umucen margarin dodati ohladjenom puding. Zatim dodati 100 g kokosa. Filovati kolac sa pudingom. Umutiti šlag prema upustvu, i ukasiti kolac.

Ostaviti kolac u frižideru da se hladi oko 1-2 sata. Što više stoji kolac u frižideru to je bolji.

Savet

Kola možete ukasiti sa šlagom.