

Kolac na metar (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme priprave: **120** min

Sastojci

Kore:

- 4jaja
- 250 gšecera
- 250 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5 kašikavode
- 15 kašikaulja
- 2 kašikekakao

Fil:

- 750 mlmleka
- 250 gšecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 2 kašike brašna
- 250 gmargarina

Glazura:

- 200 gcokolade
- malo ulja

Priprema

Penasto umutiti jaja, dodati šećer, vodu, zatim prašak za pecivo umešan u brašno i na kraju dodati ulje. Ovu masu podeliti na dva jednaka dela i u jedan deo dodati kakao. Sipati masu u podmazane uske kalupe i peci u zagrejanj rerni dok ne porumeni.

Dok se korice peku pripremiti fil: Od ukupne kolicine mleka odvojiti deo u koji cete razmutiti puding i brašno, a preostalo mleko staviti da prokljuca sa šećerom, kada prokljuca zakuvati fil i ostaviti da se ohladi.

Umutitu 250 g margarina.

U umucen margarin dodavati kašikom po malo ohlaenog fila, dok se mase ne sjedine u glatku penastu smesu.

Pecene korice izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohlade.

Ohladjene šnite iseci na tanke reznjeve oko 1 cm debele.

Filovati naizmenicno jedan svetli - jedan tamni deo i slagati na tacnu (kao na slici).

Ponavljati postupak dok ne utrosite sav materijal, preostalim filom premazati kolac okolo, odozgo staviti glazuru od cokolade i ostaviti da se stegne.

Ohlaen kolac seci nakoso (pod uglom) kako bi se dobile sare karakteristicne za ovaj kolac...

Prijatno!

Savet