

Posna trobojka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** kašikavode
- **15** kašikaulja
- **15** kašikašecera
- **1** prašak za pecivo
- brašno
- **1** kašikakakao
- Za fil:
 - **750** ml vode
 - 2 pudinga od jagode
 - **10** kašikašecera

Priprema

Zamesiti sve sastojke (osim sastojaka za fil) sa onom kolicinom brašna koja je potrebna da bi se dobilo srednje tvrdo testo. Podeliti na tri dela, a u jedan deo dodati kašiku kakao praha. Svaku koru razviti na prevrnutom plehu i peci 10-15 minuta, da korice porumene. Kada su kore gotove, pripremiti fil. Fil: u 750 ml vode skuvati 2 pudinga od jagode sa 10 kašika šecera, i vrelim pudingom premazati sve tri kore. Ukrasiti po želji.

Savet

Kore su nakon peenja prilino tvrde, tako da se mora pazljivo raditi sa njima. Kola je najbolje da prenosi na sobnoj temperaturi kako bi korice omekšale. Nema jeftinijeg posnog kolaa, a recept je naših baka.