Kolac sa srcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Preliv za koru:

- **2 dl**mleka
- **2 kašike** šecera

Za fil:

- **5 dl**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **3 kašike** gustina
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **2 dl**slatle pavlake

I još:

- **250 g** šlaga

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Belanca umutite uz postepeno dodavanje šecera u cvrst sneg. Dodajte žumanca i nastavite sa mucenjem dok se smesa ne ujednaci. Brašno pomešajte sa kakaom i praškom za pecivo i lagano umešajte u smesu sa jajima. Pleh dimenzija 20x25 cm obložite pek-papirom, sipajte pripremljenu smesu i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Dok se kolac pece prokuvajte mleko sa šecerom i ostavite da se ohladi. Pecenu koru prebacite na tacnu za posluživanje i kada se malo prohladi, prelijte sa ohlaenim mlekom. Fil: U 2 dl hladnog mleka razmutite puding i gustin. Ostatak mleka skuvajte sa 6 kašika šecera. Kada mleko provri sipajte razmuceni puding i kuvajte dok se ne zgusne i ostavite da se ohladi. Posebno umutite margarin i sjedinite sa pudingom. Umutite slatku pavlaku i dodajte smesi sa pudingom i mikserom sve sjedinite. Šlag umutite po uputstvu sa kesice, pa filujte kolac redosledom: Kora, fil, šlag. Kolac ukrasite srcem od ratluka i poslužite.

Savet