

Step kolac (3)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 125 g margarina
- 120 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 100 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za krem:

- 8 dlmleka
- 10 kašika griza
- 5 kašika šecera
- 125 g margarina
- po ukusu step sok sa ukusom šumskog voca

Priprema

Belanca umutiti u sneg, margarin penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom umešati žumanca nastaviti mutiti kad je kremasto umešati brašno sa praškom za pecivo i sneg od belanca. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peći na 180 stepeni oko 30 minuta.

Skuvati griz u mleku, umešati šecer i step sok po ukusu, margarin penasto umutiti i umešati griz.

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Kora-krem-šlag.

Savet