

Kinder kolac (3)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 2 kašike šećera
- 1.5 kašika brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 3 kašike tople vode

Za fil:

- 1 l mleka
- 250 g šećera
- 100 g gustina
- 1 kesica vanil šećera
- 250 g margarina

Glazura:

- 200 g čokolade
- 4 kašike ulja

Priprema

Izmutiti dobro belanca sa šećerom, dodati žumanca. Umešati brasno i prašak za pecivo, pa dodati u smesu

lagano muteci varjacom i na kraju dodati kakao i toplu vodu. Smesu ispeci u plehu obloženim papirom za pečenje. Peci na 180 stepeni samo 10 minuta. Napraviti dve takve kore.

Sipati malo mleka u gustin i žicom mešati da se izgube grudvice. U ostatak mleka sipati šećer i vanil šećer i staviti da se kuva. U provrilo mleko sipati smesu sa gustinom i mešati dok se ne zgusne. Skuvan fil skloniti sa vatre i staviti da se prohladi. U mlak umešati margarin i dobro izmešati da se fino sjedini.

Filovati: kora - fil - kora - fil i na kraju glazura od 200 grama čokolade i četiri kašike ulja, otopljenoj na laganoj vatri.

Savet

Veoma je ukusan i lagan za pravljenje. Nadam se da ćete se i vi isto tako oduševiti lakom pravljenjima a pre svega finim ukusom...