

Dalmatinac kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Smesa 1:

- **10** belanaca
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **3 kašike**ulja
- **1/2**praška za pecivo

Smesa 2:

- **10** žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **2 dl**mleka
- **3 kašike**ulja
- **1/2** praška za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od čokolade
- 5 kašika šećera
- 1 margarin

Preliv:

- 1/2 l mleka
- 5 kašika šećera

Priprema

Za prvu smesu, umutiti belanca sa šećerom, pa dodati ostale sastojke. Za drugu smesu, umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati ostale sastojke.

U podmazan pleh (veliki pleh od šporeta) kašikom naizmenično sipati crnu pa belu smesu i peci. Prokuvati pola litre mleka sa 5 kašika šećera pa preliti vruće po vrućoj kori.

Za fil: U litar mleka skuvati puding od čokolade, pa kad se ohladi dodati mu jedan margarin i umutiti. Fil premazati preko ohlađene kore, koju ne vadite iz pleha. Odozgo nafilovati šlagom.

Savet

Kola je prilično izdanas, pravim ga uvek kada očekujem puno ljudi :) može da se pravi upola smese. Prijatno :)