

## Kolac od meda



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Kore:

- 1 jaje
- 3 kašike meda
- 150 g šecera
- 2 kašike mlijeka
- 1 kašičica sode bikarbone
- 50 g maslaca
- 2 kašike kakaa
- 350 g brašna

### Fil:

- 5 dl mlijeka
- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 2 kašike gustina
- 120 g šecera
- 1 vanilin šećer
- 200 g maslaca

## Priprema

Jaje, med, šećer, mlijeko, sodu bikarbonu i maslac izmješati u šerpi i staviti da prokuha.

Kada prokuha skloniti s vatre, dodati kakao i brašno i ostaviti 2-3 minuta da se ohladi. Kada se ohladi umutiti tijesto.

Podijeliti tijesto na 4 jednaka dijela i razvaljati posebno svaki dio na okrenutoj tepsiji i peci oko 7 minuta na srednjoj temperaturi.

Fil: Izmješati jaja, brašno, 3 kašike šecera od ukupne kolišine, gustin i vanilin šecer.

Mlijeko i ostatak šecera staviti da prokuha i dodati smjesu jaja, brašna, šecera, vanilin šecera i gustina. Kuhati na laganoj vatri uz miješanje 5-6 minuta.

Fil skloniti s vatre i prekriti prozirnom folijom. (Možete staviti foliju direktno na fil, neće se zalijepiti.) Ohladiti.

Kada se ohladilo dodati 200 grama maslaca i umutiti. Ostaviti u frižider 30 minuta.

Slagati kolac. Kora, fil, kora, fil, kora, fil i kora. Ostaviti kolac pod teretom preko noci.

## **Savet**

Kore kada se ohlade budu jako tvrde, ali kada filujete kola, stavite ga pod teret (OBVEZNO) preko noi, kore se jednostavno tope u ustima. Trud se isplati :)