

Kremasti kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 12 **kašika**šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 12 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 12 **kašika**ulja

Preliv za koru i za umakanje keksa:

- **po želji** mleko ili sok

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 2 **kesice**pudinga od vanile
- 6-8 **kašika**šecera
- 250 g margarina
- 6 čokoladnih bananica
- 10-12 **komada**petit keksa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Jaja umutiti penasto sa šećerom i vanil šećerom, zatim dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo, pa lagano promešati varjačom, zatim dodati ulje i lagano promešati varjačom da se lepo sjedini. Smesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Pecenu koru ostaviti da se ohladi, pa je preseći uzduž.

Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri, zatim u provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Puding ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin. Ohlaen puding kratko razmutiti mikserom, pa mu lagano dodavati umucen margarin i sve lepo sjediniti mikserom.

Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati iseckane cokoladne bananice.

Filovanje: Koru poprskati sa mlekom ili sokom, naneti fil bez bananica, zatim poreati keks koji je prethodno umocen u mleko ili sok, na keks staviti fil sa bananicama, staviti drugu koru i nju poprskati mlekom ili sokom. Odozgo kolac preliti cokoladnom glazurom.

Savet