

Slasni kolac sa vanilom



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Kore:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**izrendane **Menaž** cokolade
- 1prašak za pecivo
- 1vanilin šećer
- **1,5 dl**ulja
- **6 kašika**brašna
- **1,5 dl**mleka
- **4 kašika**kakaoa

Žuti fil:

- 2pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **9 dl**mleka
- **150 g**maslaca

Braon fil:

- 2pudinga od cokolade
- **6kašika** šećera
- **100 g**maslaca
- **8 dl**mleka

Priprema

Kora: Umutiti žumanca sa šećerom i vanillin šećerom dok ne postanu penasti, dodati ulje, nakon par minuta mucenja postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo i odmah potom kakao i izrendanu **Menaž cokoladu**. U smesu ubaciti lagano posebno umucen sneg od belanaca. Masu izliti u namašćen i pobrašnjen pleh za pečenje srednje velicine, poravnati i peci u rerni na 180°C 20-25 minuta.

Žuti fil: Vrući kuvani puding umuti sa sitno seckanim maslacem. Mešati fil dok ne postane homogena smesa. Kremu odmah još dok je topla preliti preko biskvita. Fil sipati preko kore.

Braon fil: Kuvani čokoladni puding izmešati sa sitno seckanim maslacem dok se isti ne otopi i sipati preko žutog fila.

Po želji preliti kolac sa otopljenom **Menaž cokoladom**.

Savet