

Grcki kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 300 ml mleka
- 250 g ulja
- 300 g šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za beli krem:

- 1/2 l mleka
- 7 kašika šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 150 g belog eurokrema
- 70 g gustina
- 150 ml slatke pavlake

Za glazuru:

- 150 g Menaž čokolade

Priprema

Od belanaca umutiti cvrst sneg, dodati šecer i vanilin šecer. Kada se šecer rastopi dodati žumanca, mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umucenu smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 180 C oko 20 minuta. Pecen biskvit izvaditi iz rerne i ohladiti.

U malo mleka dodati gustin i dobro promešati. Ostalu kolicinu mleka zagrejati pa dodati šecer, vanilin šecer i beli eurokrem.

Zagrejati do kljucanja uz stalno mešanje. U kljucalo mleko sipati gustin i mešati na tihoj vatri oko 5 minuta dok ne zgusne. Kada je krem gotov ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje. U ohlaen krem sipati hladnu slatku pavlaku uz neprestano miksiranje oko 5 minuta

Na hladan biskvit rasporediti krem i ukrasiti glazurom od Menaž cokolade.

Savet