Šarenko



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **450 ml**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**brašna
- **5 kašika**mlevenog maka
- **5 kašika**mlevenog lešnika
- **5 kašika**kakaoa
- **3**jajeta

Za fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**griza
- **150 g**šecera
- **3 kesice**vanilin šecera
- **200 g**butera
- **100 gMenaž cokolade**

Priprema

Kore: Jaja i šecer penasto umutiti mikserom, dodati pavlaku, mešavinu brašna i praška za pecivo, pa polako promešati varjacom. Dobijenu smesu podeliti na 3 dela. U jedan deo dodati mak, u drugi mlevene lešnike, a u treci kakao. Sve lepo promešati.

Tepsiju dimenzija 30x20 cm obložiti papirom za pecenje i presuti smesu od maka. Peci je u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 10 minuta. Na isti nacin ispeci i ostale kore.

Fil: U šerepu sipati 1 l mleka, dodati šecer i vanilin šecer, pa kuvati dok ne prokljuca. Dodati griz i kuvati uz stalno mešanje dok se griz ne zgusne. U topao griz staviti cokoladu da se istopi. Pazite da ga ne prekuvate! Kada varjaca pocne da ostavlja tragove po dnu šerpe griz je skuvan.

Ohladiti ga, dodati omekšao margarin i sve dobro sjediniti mikserom.

U tepsiju vratiti koru od maka, preliti s 1/3 fila, prekriti korom od kakaoa. Premazati 2/3 fila i prekriti korom od lešnika, pa naneti ostatak fila. Ja sam po vrhu stavila glazuru od 100 g cokolade i malo ulja, a ostatak fila nisam upotrebila i mislim da je za ovaj kolac dovoljno i pola mere za fil.

Savet

Kola napraviti dan ranije, dobro ga rashladiti, skuvati kafu i uživati u društvu najdražih i divne poslastice, koja se topi u ustima :)