

## *Kremisimo kolac*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **4 dlmleka**
- **8 žumanaca**
- **8-9 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **5 kašika** brašna
- **200 g** margarina

#### **Za dekoraciju:**

- **2 kesice** šlaga

### **Priprema**

Kora: Belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo pa lagano izmešati varjacom da se smesa sjedini. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni.

Fil: Žumanca umutiti sa šećerom i vanil šećerom, zatim dodati brašno i malo mleka (odvojenog od 4 dl) pa sve dobro umutiti. Ostatak mleka staviti da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaženim filom.

Filovanje: Koru premazati sa filom.

Zatim ceo kolac premazati sa umucenim šlagom.

Po želji posuti rendanom cokoladom.

Presek.

**Savet**