

Rupicasti kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 mlmleka
- 50 mlulja

Žuti fil:

- 700 mlmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 100 gmargarina

Braon fil:

- 600 mlmleka
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 6 kašikašecera
- 100 gmargarina

Priprema

Umutiti belanca, dodati šećer, pa žumanca. Sipati ulje i mleko. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i izmešati sa varjacom. Peci 15 minuta u pleh na 200 stepeni. Ostaviti kolac da se ohladi, pa izbušiti ravnomerno rupe i izvaditi višak kolaca.

Od 700 ml mleka odvojiti malo, koliko treba da se razmuti puding i šećer. Ostatak mleka staviti da provri. Razmutiti puding i šećer i skuvati u mleko. Kad se zgusnulo dodati margarin u vrelo i mešati dok se ne otopi i dobro sve sjedini. Vrelo preliti preko pecene kore.

Preliti preko izbušenog kolaca i ostaviti 15 minuta da se malo stegne, pa pripremiti puding od cokolade isto kao i puding od vanile. Odmah odgore, preko cokolade izmrviti višak kolaca koji ste povadili iz rupa i ostaviti da se sve ohladi i stegne pa poslužiti.

Savet

Kola je lepši kada se dobro ohladi u frižideru.