101 dalmatinac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**brašna
- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5**jaja
- **2 kašike**kakaoa
- **1 dl**mleka
- **1 dl**ulja

Za fil:

- **8 dl**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **5 kašika**šecera

Za preliv:

- **4 dl**kisele pavlake
- **6 kašika**šecera u prahu

Priprema

Najpre skuvati fil: 7 dl mleka staviti da provri sa šecerom, a puding razmutiti sa preostalih 1 dl mleka. Kad

mleko provri, dodati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne, a potom ostaviti da se ohladi.

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati ulje i mleko, pa lepo sjediniti. Zatim dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo pa mutiti da se sve sjedini. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati prethodnoj smesi. Pažljivo promešati varjacom kako bi se masa lepo izjednacila.

Smesu za koru sipati u pleh obložen pek-papirom. Zapeci 5 minuta na 200 stepeni u prethodno zagrejanoj rerni, a zatim izvaditi iz rerne.

Kašikom uzimati gomilice fila i rasporediti preko kore tako da izmeu gomilica ostane razmak.

Vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još oko 40 minuta.

Pred kraj pecenja razmutiti kiselu pavlaku sa šecerom u prahu, premazati kolac i još malo ga dopeci u rerni.

Savet