

Kolac sa vanila kremom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 4 jajeta
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikahladne vode
- 5 kašikaulja
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 750 ml mleka
- 5 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 125 g margarina
- 50 g šecera u prahu

Glazura:

- 100 g crne čokolade za kuvanje
- 3 kašikeulja
- 1 kašikamleka

...i još:

- **15-20 komada** keksa petit
- **150 ml** mleka (za natapanje keksa)

Priprema

Kore: Belanca umutiti mikserom u cvrst sneg. Dodati šecer i mutiti jop malo, dok se šecer ne otopi. Zatim dodati vodu, žumanca, ulje i još malo mutiti. Na kraju dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti. Masu izliti u pleh (30x40) obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 180'C, i peci oko 20 minuta. Pecenu koru ohladiti i podeliti na dva dela.

Fil: 600 ml mleka sipati u šerpu, zasladiti sa 5 kašika šecera i staviti da provri (kuvati na pari). U 150 ml mleka razmutiti puding i ukuvati u provrelom mleku. Ostaviti da se prohladi. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa pudingom.

Na tacnu staviti jednu koru i premazati je sa 1/2 fila.

Zatim preko fila staviti keks koji je natopljen vrucim mlekom.

Preko keksa naneti drugu polovinu fila. Od ove polovine ostaviti 2-3 kašike fila.

Zatim staviti drugu koru.

Ovu koru premazati sa 2-3 kašike fila.

Otopiti 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i jednom kašikom mleka i glazurom završiti kolac.

Ostaviti da prenoci, a onda seci.

Savet