Rupicasti kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **2 kašike**fruktoze
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**kakao
- **1**prašak za pecivo
- **100 ml**mleka
- **50 ml**ulja

Fil:

- **900 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga (vanila)
- **1 kašika**arome vanila
- **4 kašike**gruktoze
- **3 reda**cokolade
- mrvice od kore

Priprema

Umutiti belanca sa fruktozom. Dodati žumanca, jedno po jedno, muteci. Dodati ulje i mleko, pa umutiti. Kašikom umešati brašno, pecivo i kakao. Izliti u podmazanom i brašnom posutu tepsiju i peci u zagrejanoj rerni na 200 C.

Pecenu koru prohladiti pa izbušiti rupe.

Ja sam iskoristila dubilicu za jabuke. Ako nemate, možete manjom cašicom za rakiju. Izvadjene delove kore usitniti u mrvice.

Puding razmutiti sa malo mleka i aromom, a ostatak mleka sa fruktozom staviti da provri. Zakuvati razbijeni puding u mleku.

Puding razliti preko rupicaste kore.

Ja sam pre toga zabola cackalice na mestima gde su sredine rupica da bih kasnije znala gde da provucem nož prilikom secenja. Nož treba da proe kroz sredinu rupice, a s druge strane izmeu dve rupice.

Preko vruceg fila posuti mrvice izvadjene kore i poprskati otopljenom cokoladom.

Presek kolaca prilikom secenja.

Kada se ohladi i stegne seci na kocke.

Savet

Kola pored toga sto je dekorativan,lagan je i ukusan :)