

Nežni krater



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jajeta
- **100 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- **250 g** brašna
- 4 kašike fruktoze

Za fil:

- **500 ml** mleka
- 1 kesica pudinga od jagode
- 2 kašike fruktoze

Za preliv:

- **400 g** kisele pavlake
- 3 kašike fruktoze

Priprema

Prvo skuvati puding. Prah pudinga razbiti sa malo mleka, ostatak mleka staviti pa provri sa fruktozom pa razbijeni puding zakuvati i mešati da se zgusti. Ostaviti na hladnom dok se pripremi kora.

Umutiti žumanca sa 2 kašike fruktoze. Dodati ulje i mleko pa umutiti. Zatim dodati brašno i pecivo i sjediniti. Kašikom umešati prethodno, cvrsto umucena belanca sa ostatkom fruktoze.

Izliti u tepsiju obloženu pek papirom ili podmazanu i posutu brašnom. Odozgo kašikom stavljati gomilice pudinga. Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 200 stepeni, pa kada se malo zapece smanjiti na 150 C.

10 minuta pri kraju pecenja izvaditi kolac i premazati pavlakom pomešanom sa fruktozom. Vratiti u rernu još 10 minuta. Zatim otvoriti vrata rerne i ostaviti kolac tako još 10 minuta. Zatim ga dodatno ohladiti u frižideru i seci na kocke.

Savet

Kola je preukusan i brzo se spremi. Jako je mekan i lepog NEŽNOG ukusa i izgleda. :) Prijatno :)