Vanila kolac sa seckanom cokoladom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **4 kašike**brašna
- **2 kašike**mlevenih oraha
- **1/2 kašicice**praška za pecivo

Fil:

- **6** žumanaca
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **3 pune kašike**gustina
- **400 ml**mleka
- **120 g**umucenog šlaga
- **60 g**seckane cokolade

Dekoracija:

- **po želji**rendane cokolade

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg sa šecerom i vanil šecerom. Zatim dodati brašno, mlevene orahe i prašak za pecivo pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Ostaviti da se ohladi.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom, vanil šecerom i gustinom, dodati malo mleka i mešati da se razbiju grudvice, ostatak mleka staviti da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

U ohladjeno dodati pola umucenog šlaga pa sjediniti mikserom. Na kraju u fil dodati seckanu cokoladu i izmešati lagano varjacom.

Fil naneti na ohlaenu koru.

Odozgo posuti sa rendanom cokoladom i ukrasiti sa ostatkom umucenog šlaga.

Parce.

Savet