

## **Slatka carolija**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **1 šoljica za crnu kafušecera**
- **1 šoljicamlevenih oraha**
- **1 šoljicamleka**
- **1/2 šoljicaulja**
- **2 šoljicebrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1vanil-šecer**
- Za preliv:
  - **2 dlmleka**
  - **1 kašikaruma**
  - Fil:
    - **1puding od vanile**
    - **1puding sa ukusom slatke pavlake**
  - **6 dlmleka**
  - **5-6 kašikašecera**
  - **100 gmargarina**
  - Za dekoraciju:
    - **100 gcokolade**

### **Preprema**

Kora. Umutiti jaje postepeno dodavajuci kristal šecer i vanilin šecer. Zatim dodati ulje i mleko pa nastaviti sa mucenjem. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i orahe, pa sve dobro sjediniti. Sipati u podmazan pleh i peci u rerni zagrejanoj na 180 C minuta. Preliv. Pomešati mleko i rum pa prelitи vruc kolac,

zatim ostaviti da se dobro ohladi.

Fil. Razmutiti oba pudinga u 2 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šecerom. Dodati puding u provrelo mleko, mešati dok se ne zgusne, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin te spojiti sa pudingom. Ovako sjedinjeni fil preliti preko ohlaene kore. Kolac dekorisati izrendanom cokoladom.

### **Savet**