

Dacin kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **8** belanjaka
- **8 kašika**šecera u prahu
- **8 kašika**brašna
- **2 dl**mleka

Žuti fil:

- **1** l fante
- **3** pudinga sa ukusom vanile
- **6 kašika**šecera

Beli fil:

- **1/2 l**mleka
- **7 kašika**gustina
- **10 kašika**šecera
- **150 g**margarina

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **5 kašika**ulja

Priprema

Kora: Umutiti belance sa šećerom pa dodati brašno, lagano umutiti. Izliti u podmazan pleh i ispeci koru. Vrelu koru preliti sa vrelim mlekom.

Puding razmutiti sa 2 dl fante, a ostatak fante i šećer staviti da prokuvaju. Skuvati puding topli fil preliti preko kore.

Gustin razmutiti sa 2 dl mleka i šećerom, ostatak mleka staviti da provri. Fil kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. U ohlaen fil dodati margarin i dobro umutiti mikserom. Staviti preko žutog fila.

Istopiti cokoladu sa uljem i preliti kolac. Ostaviti u frižider da se kolac lepo ohladi i stegne.

Savet

Kola nastao zbog belanjaka koja su ostala od pogaa, da se iskoriste i ne bace.