

Suncani kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastoјci

Kora:

- 3jajeta
- **250** gšecera
- **1,5** kašicicesirceta
- **60** ggustina
- **80** gbrašna
- **1,5** kašicicepraproška za pecivo

Fil I:

- **1** lmultivitamin soka
- 3puđinga od vanile
- **6** kašikašecera
- **180** gmargarina
- **1** kašicicaekstrakta vanile

Fil II:

- **500** mlslatke pavlake
- **500** gsira
- **5** kašikašecera
- 2želatina

Dekoracija:

- **150 ml**slatke pavlake
- **malo** jestivih perli i praha za ukrašavanje

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam, postepeno dodajuci šecer. Žumanca pomešati sa sircetom i dodati ih belancima. Na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i gustinom, lagano promešati špatulom pa sipati u pleh 25x30 cm, obložen pek papirom i pecina 180 stepeni.

Za prvi fil odvojiti od litre soka 2 dl pa u to razmutiti tri pudinga, a ostatak sa šecerom staviti u dublju šerpu i zakuvati. Kad provri,sipati puding i skuvati. Ostaviti da se hlađi. Margarin penasto umutiti, pa kad se ohladi puding sastaviti i premazati preko kore. Ostaviti da se stegne.

Za drugi fil umutiti slatkou pavlaku u cvrst šlag. Posebno izmiksati sir sa šecerom, pa dodati pavlaki. Želatin spremi po uputstvu, pa ga umešati belom filu i kratko izmikati. Premazati preko žutog fila.

Ostaviti kolac da se stegne, pa ukrasiti slatkou pavlakom, poprašiti jestivim prahom i perlicama.

Savet

Kola je fenomenalnog ukusa, po meni, ne bi trebala ona slatka pavlaka za ukrašavanje, ja je nisam ni stavila, ionako je izuzetno bogat, kremast kola, ali, pošto tako stoji u receptu-napisala i ja... Inae, predivan je....