

Sladoled kolac sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- Za prelivanje kore:
- **2 dlmleka**
- Fil:
- **8** žumanaca
- **150 g** šecera
- **5 dlmleka**
- **5 dlm** slatke pavlake
- **2 kesice** želatina
- **100 g** čokolade
- Za dekoraciju:
- **5 dlm** slatke pavlake
- šumsko voće
- **100 g** čokolade

Priprema

Belanac i šecer umutiti u cvrst sneg pa dodati brašno i prašak za pecivo. Sipati u podmazan pleh i peci 30 minuta na 200 stepeni. Vrucu koru preliti sa vrućim mlekom.

Žumanca umutiti sa šecerom da pobele pa dodati u vrelo mleko i kuvati oko 5 minuta uz stalno mešanje pa

dodati rastvoren želatin i ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa hladnim filom i narendati cokoladu.

Preko kore sipati pola fila, šumsko voće pa opet fil. Ostaviti kolac u zamrzivacu na 2 sata ohlaen kolac dekorisati umucenom pavlakom i šumskim vocem i rendanom cokoladom.

Savet

Sladoled kola možete po želji da dekorišete. Prijatno!