

Lagani kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 6 kašikabrašna
- 80 gcokolade
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 mlulja
- 100 mlmleka

Fil I:

- 700 mlmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 1 kesicavanilin šecera
- 6 kašikašecera
- 50 gputera

Fil II:

- 600 mlmleka
- 2 kesicepudinga od maline
- 5 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 75 gputera

Priprema

Ulupati belanca u cvrst sneg, dodati šećer i nastaviti mucenje. Sipati ulje, pa mleko, otopljenu cokoladu koja se malo prohladila, i na kraju lagano umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh 20x30 cm, i peci oko 15 minuta u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni.

Kada se pecena kora ohladi, modlicom u obliku cveta probušiti rupe i izvaditi višak biskvita.

Prokuvati mleko sa šećerom, pa kad prokljuca, sipati puding od vanile i mešati dok se ne zgusne. Dodati puter, pa kad se otopi, sipati vreo fil preko izbušene kore i poravnati.

Na isti nacin skuvati i puding od mailne, umešati puter, pa sipati preko, sad vec prohlaenog fila od vanile.

Ostaviti da se i drugi fil stegne, a potom ga posuti mrvicama od cokoladnog biskvita koje smo izvadili modlicom. Dobro ohladiti kolac pa seci ga na parcad željene velicine.

Savet

Jednostavan kola za poetnike, a zahvalan i izdašan kad upadnu iznenadni gosti...