

## **Juhu kolac**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300** gplazme
- **125** mlsok od jabuke ili naradže
- **1**margarin

#### **Fil:**

- 2pudinga od vanile
- **500** mlmleka
- **3-4** kašikešecera
- **250** mlslatke pavlake
- **6** juhu cokoladice
- **200** gšлага
- **1** kesicaželatina

### **Priprema**

Umutiti plazmu, margarin i sok od jabuke ili narandže, ako vam je lakše možete rukama zamesiti. Kad umutite ili zamesite, razvucite na tacnu, ali da ne bude previše tanko.

Puding razmutiti u 100ml mleka, a 400ml ostaviti da provri i kad provri dodati razmuceni puding. Mešati dok se ne zgusne, skloniti sa vatre. Kad se skloni, razmutiti želatin u malo vode i dodati u skuvani puding. Ostaviti da se ohladi.

U ohlaeni puding dodati umucenu slatku pavlaku. Podeliti fil u 2 dela, u jednu polovinu dodati cokoladice i izraditi fil.

Na koru prvo staviti svetli, a zatim i tamni fil. I na kraju umutite šlag prema upustvu sa kesice i dekorisati kolac.

### **Savet**