

# **Vocni-vanila kolac**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikamlevenih oraha
- **5** kašikacokolade
- **1** kašika brašna
- **1** kašika ulja

### **Fil 1:**

- **500** gsmrznutog vocnog miksa
- **5** kašikašecera
- **1** kesicapudinga sa ukusom jagode

### **Fil 2:**

- **1** lmlaka
- **3** kesice pudinga sa ukusom vanile
- **4-5** kašikašecera u prahu
- **250** gmargarina

### **Za preko kolaca:**

- **160** gcokolade

- 200 g šлага

## **Preparacija**

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 5 žumanaca, kašikom umešati 5 kašika mlevenih oraha, 1 kašiku brašna i 40 g sitno rendane cokolade i kašiku ulja. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Fil 1: Bez vode (ili staviti sasvim malo, otprilike 1/2 caše od jogurta vode) ukuvati kratko 500 g smrznutog crvenog vočnog miksa, dodati šecera po ukusu (4-5 kašika), da voće pusti svoj sok. U posebnu ciniju umutiti 1 puding od jagode sa malo vode i ukuvati u vocu.

Fil 2: U 1 l mleka ukuvati tri pudinga od vanile, kao u uputstvu sa kesice. U ohlaen fil dodati umucen margarin (ne mora ceo) i dodati 4-5 kašika šecera u prahu.

Preko pecene kore sipati još vruc prvi fil, kada se ohladi preko staviti drugi fil, a preko svega istopljenu cokoladu ( 160 g). Kada se cokolada malo stegne, preko staviti umucen šlag.

## **Savet**

Najbolje je ostaviti kola da se dobro ohladi preko noi. Servirati uz voe.