

Vocni-vanila kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 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 l mleka
- 3 kesice pudinga sa ukusom vanile
- 4-5 kašikašecera u prahu
- 250 gmargarina

Za preko kolaca:

- 160 g cokolade

- 200 g šlaga

Priprema

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 zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

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

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

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

Savet

Najbolje je ostaviti kola da se dobro ohladi preko noći. Servirati uz voće.