Mak kolac

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **1 šolja** vode
- **1/2 šolje**ulja
- **2 kašike**kakaoa
- **1/2 šolje**šecera
- **1 kašika**meda
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Preliv kore:

- **3 kašike**mleka

Fil:

- **200 g**maka
- **600 ml**mleka
- **1/2 pakovanja**plazme
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**meda

Još:

- **1 list**oblande

Priprema

Prvo navlažiti dve krpe i staviti list oblande da omekša. Fil: Onda staviti pola litre mleka sa šecerom da provri. U 100 ml umutiti puding pa dodati u mleko i skuvati. Odmah dodati mak i med i promešati. Ostaviti da se ohladi. Kora: Umutiti jaja sa medom i šecerom, pa dodati ulje, vodu i vanilin šecer. Umutiti. Prosejati brašno, prašak i kakao pa dodati. Ispeci koru u plehu za rernu. im je gotova iseci krug od pola kore i preliti mlekom. Drugu polovinu izmrviti u fil. Oblandu nafilovati sa malo fila i uviti u rolat. U ostatak fila umrviti plazmu. Staviti pola fila na koru pa rolat od oblande presecen na tri dela pa ostatak fila. Staviti da se ohladi i stegne pa seci.

Savet

:D