

Vocni kolac (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanjaka
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 150 ml mleka

Za crveni fil:

- 300 g crvenog voca
- 10 kašikašecera
- 1 puding sa ukusom vanile
- 5 kašikavode

Žuti fil:

- 500 ml mleka
- 2 pudinga sa ukusom vanile
- 8 kašikašecera
- 150 g margarina

Još:

- **2 rebracne** cokolade

Priprema

Umutiti belance sa šećerom kad se dobije cvrst sneg dodati brašno i prašak za pecivo najlakšom brzinom na mikseru umutiti. Sipati smesu u podmazan i pobrašnjen pleh. Peci koru na 200°C. Mleko ugrejati da bude vrelo. Vrucu koru preliti vrelim mlekom.

Voce i šećer staviti da se kuva. Vodu i puding razmutiti. Voce kad provri kuvati 5 minuta potom umešati puding. Kuvati dok se ne zgusne. Vruc fil preliti preko kore i ostaviti da se skroz ohladi.

U jedan deo mleka umutiti puding i šećer, odtatak mleka zakuvati pa skuvati puding. U ohlaen puding dodati margarin i dobro umutiti da puding postane penast. Puding staviti preko crvenog fila.

okoladu naribati preko pudinga.

Savet

Kola nastao zbog viška belanjaka. Ukoliko se koriste cela jaja za žuti fil iskoristiti žumanca samo staviti tad 1 puding i 1 kašiku brašna.