

# **Kremasti mramorni kolac**



## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- 170 g brašna
- 150 g šecera
- 100 g margarina
- 1 jaje
- 2 kašike kakaoa

### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 400 g kisele pavlake
- 130 g šecera
- 100 g cokolade

## **Priprema**

Za podlogu: umutiti jaje i šefer, zatim dodati margarin, brašno, kakao i sve miksat, dok se ne dobije mekše testo. Testo rastanjiti na foliji, jer je lakše, da se ne lepi, to treba da bude tanko, samo par mm, jer je podloga, prebaciti u pleh, kojem se otvaraju stranice, ali razvuci testo i po stranicama, visine oko 2 cm.

Za fil: Skuvati puding i sacekati samo da se malo prohladi, ja u stvari prvo skuvam puding, pa onda pripremam podlogu, dok se on malo hlađi, pa u puding dodati pavlaku i sve to izmiksirati.

Rastopiti cokoladu i odvojiti od smese od pudinga i pavlake 6-7 kašika i sjediniti sa cokoladom.

Na podlogu prvo stavljati belu smesu, pa onda kašikama tamnu smesu sa cokoladom.

Promešati samo malo kašikom i staviti da se pece 20-ak minuta na 180 stepeni.

Dobro ohladiti i služiti.

Recept je poslala Milena Rakic Macic, Paracin.