

Rajski kolac



Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 5 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 1/2 margarina
- 200 g šecera u prahu
- 10 kašika šecera

Za dekoraciju:

- 400 g voca po želji
- 400 g šlaga

Priprema

Umutiti belanca, zatim dodati šecer, a onda jedno po jedno žumance, brašno i na kraju prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti i razliti smesu u pleh i peci u zagrejanjoj retni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Staviti 400 ml mleka da se kuva, dodati mu malo šecera, a 100 g ostaviti za puding prah. Kada mleko pocne da vri ubaciti puding, mešati i skloniti sa vatre.

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa pudingom i dobro izmiksati.

Preko fila staviti umucen šlag, onda dekorisati seckanim vocem po želji.