

## ***Kremasti kolac***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 6 kašika brašna
- 6 kašika šećera
- 2 dlulja
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

#### **Za filove:**

- 2 pudinga od čokolade
- 2 pudinga od vanilije
- 2 margarina
- 2 vanilin šećera
- 2 l mlijeka
- 1 bijela čokolada
- 1 crna čokolada

### **Priprema**

Za koru: Umutiti jaja, zatim dodavati sve sastojke redom. U pouljen pleh izliti smjesu i peci u prethodno zagrijanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta.

Za fil: Staviti 1 l mlijek da prokljuca, a prethodno odvojiti malo mlijeka od 1 litra i u njega izruciti 2 pudinga od

vanilije i malo šećera. Kada prokljuca mlijeko dodati puding i miješati dok se ne zgusne. Tako, isti postupak primijeniti za drugi fil sa pudinzima od čokolade.

Ostaviti filove da se ohlade. U prvi fil dodati istopljenu bijelu čokoladu i umućen margarin, vanilin šećer pa sve dobro umutiti.

U drugi fil dodati istopljenu crnu čokoladu, umućen margarin i vanilin šećer.

Koru preliti sa 2 šolje hladne vode i 4 kašike šećera.

Preko kore premazati žuti fil, zatim crni fil i preko umućen šlag.

Ostaviti u frižideru da odstoji koji sat prije služenja. Prijatno!

**Savet**