

Krem kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4jajeta
- **16 kašika**šecera
- **16 kašika**ulja
- **16 kašika**mlijeka
- **16 kašika**brašna
- 1prašak za pecivo

Za fil:

- **300 g**mljevene plazme
- **2** **cašesoka** od narandže
- **250 g**margarina
- 1jaje
- **10 kašika**šecera u prahu
- 2šlag kreme

Priprema

Za biskvit: umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati ulje i mlijeko i nastaviti sa miješanjem. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo i izmiješati kašikom da se sve sjedini. Kalup pouljiti i istresti smjesu koju pecemo na 180 C oko 20-ak minuta. Kada je gotovo ostaviti da se ohladi.

Za fil: u posudi pomiješati mljevenu plazmu i sok od narandže i tome dodati istopljen margarin, jaje i to sve

dobro umutiti sa šećerom u prahu.

Na ohlaenu koru ravnomjerno rasporediti fil. Kolac ukasiti sa umucenom šlag kremom i ostaviti ga u frižder na nekoliko sati.

Savet