

Lagani kolac sa šumskim vocem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- **4+1**jaja
- **160** gšecera
- **170** gotopljenog margarina
- **200** gbrašna
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šećer
- **350-400** gšumskog voca

Krema:

- **700** mlmlijeka
- **6** kašikašecera
- **1**puding od malina
- **1**puding od cokolade

I još:

- **malo**šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Pjenasto umutite 4 jaja i 150 g šećera. Zatim dodajte otopljeni margarin, brašno i prašak za pecivo. Malo više od polovine smjese izlijte u pleh, premazan margarinom i posut brašnom. Preko stavite šumsko voće.

Preko šumskog voća pospite vanilin šećer. Puding od maline skuhaite u 350 ml mlijeka, sa 3 kašike šećera. Puding od čokolade skuhaite u preostalih 350 ml mlijeka, sa 3 kašike šećera. Preko šumskog voća pažljivo rasporedite puding od malina, pa preko njega-puding od čokolade. Preostalo 1 jaje umutite sa 1 kašikom šećera, pa sjedinite sa preostalim dijelom smjese za biskvit. Rasporedite smjesu preko pudinga od čokolade, pa stavite u pećnicu zagrijanu na 180 C. Pecite oko 40 minuta.

Pecen kolac ostavite da se potpuno ohladi, pa režite na parćad! Pospite šećerom u prahu!

Savet

Dobro ohladiti, pa poslužiti!