

Kolac sa pudingom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 150 ml mleka
- 100 ml ulja
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašikeruma

Fil:

- 1/2 l mleka
- 50 g čokolade
- 4 kašike šecera
- 1 puding od čokolade
- 100 g margarina
- 1 kašikaruma

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. U dubljoj posudi umutiti belanca u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem, mešavine, šecera i vanilinog šecera. Zatim dodati ulje, mleko i brašno sa praškom za pecivo. Na kraju dodati rum. Sjediniti dobro sve sastojke i sipati u pleh, preko pek papira, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Pecenu koru izvaditi, ostaviti da se malo prohladi, pa prevrnuti je na sto i skinuti pek papir. Zatim koru ponovo vratiti u pleh, gde se pekla. Drvenom varjacom napraviti rupe po celoj kori.

Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti malo i razmutiti puding. Ostalo mleko, zajedno sa šecerom, margarinom i cokoladom staviti da prokljuca. Mešati da se sve sjedini. Kada su se svi sastojci otopili dodati razmuceni puding i skuvati fil. Na kraju dodati rum.

Vreo fil, odmah, sipati preko testa i protresti pleh, da bi fil prodro u svaku rupicu. Ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni kolac dekotisati šlagom.

Savet