

Žuti vocni kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice mleka
- 4 šoljice brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaa
- 1 šoljica mlevenih oraha
- 1 šoljica seckanih oraha
- 1 šaka suvog grožđa
- 1 narandža - izrendana kora
- jagode - po želji

Fil:

- 3 pudinga od vanile
- 1 mleka
- 8 kašika šećera
- 200 g margarina/putera

Dodaci:

- 2 narandže
- 2 banane
- 100 g šlaga
- 70 ml mleka

Priprema

Sve sastojke koji idu u testo, znaci jaja, šecer, ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo, kakao, orah, grožđe, kora narandže spojiti u posudu za mucenje i izmutiti mixerom. Moj savet što se tice oraha, ako imate stapni mixer stavite određenu kolicinu i njima izmrvite-sameljite orahe, taman ce jedan deo biti sitan, a ostace i krupnijih delova. Meni je bar ovo lakša varijanta. Ako se pitate za kolicinu suvog grožđa, ona je proizvoljna, ja stavim recimo jednu šaku u testo. Ako dodajete jagode, njih dodajte po izlivanju testa u pleh. Pleh naravno prvo pouljite i pobrašnite pre izlivanja testa. Velicina pleha je 40x20cm. I još jedna napomena, šoljica u koje sam ja merila je zapremine 1 dl. Peci u zagrejanom rerni na 200C. Kada testo bude peceno, prelijte ga sa nekih 70ml mleka i ostavite da se skorz ohladi, pre nego što cete preko testa staviti fil.

Dok se pece testo skuvajte puding. I ostavite ga negde da se dobro ohladi. Kada puding bude skorz ohlaćen, spojite ga sa predhodno dobro umucenim margarinom ili puterom.

Kao što sam vec rekla, kad se testo ohladi, preko njega staviti žuti fil, a na njega se izredja iseckano voce (narandže i banane), i odozgo još šlag i kolac gotov.

Savet

Pre posluživanja, kolač možete ukasiti topingom od čokolade ili jednostavno rastopite štanglu čokolade sa kašičicom ulja i prelite kolač. PRIJATNO!!!