

Krem kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 bjelanca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 6 žumanca
- 15 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 500 ml mlijeka
- 250 g margarina

Dekoracija:

- 3 kesice šlaga
- 300 ml mlijeka
- malo čokoladnih mrvica
- malo žutog šecera

Za zalivanje kore:

- 250 ml mlijeka
- 5 kašika šećera

Priprema

Umutiti bjelanca i dodati šećer, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve dobro sjediniti i sipati u pleh (23x33). Peci 20 min na 220 C.

Kad se kora ispece dobro je izbockati viljuškom i preliti sa mlijekom i šećerom.

Dok se kora pekla pripremiti fil. Dobro umutiti žumanca, šećer i brašno da nema grudvica i sipati u ključalo mlijeko. Kuvati dok se ne zgusne i ostaviti da se hladi. Margarin posebno umutiti i dodati ohlaženom filu. Sve dobro sjediniti i staviti preko kore.

Umutiti šlag i staviti preko fila.

Ukrasiti sa cokoladnim mrvicama i žutim šećerom.

Ohladiti u frižideru i na kraju sjeci na kocke. Prijatno!

Savet