

Krem kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**bjelanca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **6**žumanca
- **15**kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **500** mlmljeka
- **250** gmargarina

Dekoracija:

- **3** kesicešлага
- **300** mlmljeka
- malocokoladnih mrvica
- maložutog šecera

Za zalivanje kore:

- **250 ml mlijeka**
- **5 kašika šecera**

Priprema

Umutiti bjelanca i dodati šefer, 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 šecerom.

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

Umutiti šlag i staviti preko fila.

Ukrasiti sa cokoladnim mrvicama i žutim šecerom.

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

Savet