

## **Crno-beli kolac**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **4** kašikeulja
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicapraška za pecivo

#### **Za fil:**

- **250** mlslatke pavlake
- **250** mlmleka
- **1** kesicapudinga sa ukusom slatke pavlake

#### **Za preliv:**

- **500** g cokoladnog mleka
- **100** g cokolade
- **50** g putera

### **Priprema**

Od datog materijala ispeci dve kore. Ili ispeci jednu pa podeliti na pola. Kore poprskamo sa cokoladnim mlekom. Istopimo cokoladu sa kockom putera i prelijemo kore. Ostaviti da se cokolada stegne.

Fil: Umutimo dobro slatku pavlaku i dodamo skuvani puding, sve dobro sastavimo i filujemo kore.

### **Savet**

Kola se veoma brzo pravi i veoma je ukusan.