

Kolac snova



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 rendana kora limuna
- 5 kašikabrašna

Za fil:

- 1 kesicapudinga od vanile
- 350 ml mleka
- 4 kašikešecera
- 1 slatka pavlaka
- 1 Dijamant margarin s ukusom vanile

Za preliv:

- 200 g bele cokolade
- 100 g cokolade sa jagodom

Priprema

Umutiti jaja i šećer, pa dodati pašak za pecivo, brašno i rendanu koru limuna. Peci koru u rerni na 200 C 10 minuta.

Puding skuvati po uputstvu sa kesice i ostaviti da se ohladi. Umutiti posebno slatku pavlaku. Margarin sa vanilom umutiti, pa dodati ohla?en puding i mutiti dok se fil ne ujednaci. U to dodati prethodno umucenu pavlaku. Fil staviti preko kore. Otopiti belu cokoladu, pa preliti preko fila. ?okoladu sa jagodom tako?e otopiti, pa prošarati po kolacu.

Savet