Vanil kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za koru:

- **3**belanceta
- **4 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 g**rendane cokolade
- **2 kašike**ulja
- **2 kesice**vanil šecera

Za fil:

- **3**žumanceta
- **100 g**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **100 g**mleka u prahu
- **300 ml**mleka
- **150 g**margarina
- **2 kesice**vanil šecera

Za šam:

- **250 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

Priprema

Ispeci koru: Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, pa dodati ulje rendanu cokoladu i brašno sa pecivom. Peci na 180 C 20 minuta.

Na ispecenu koru izrandati 100 g cokolade, pa cim se cokolada istopi razmazati po celoj kori(rendati na vreloj kori). Ohladiti koru u frižider.

Skuvati fil: Mleko staviti da se kuva, odvojiti 5 kašika mleka da bismo izmešali puding, šecer, vanilin šecer i žumanca, pa sve zajedno sipati u provrelo mleko. Kada se fil zgusne ohladiti ga, pa u ohlaeno staviti umucen margarin i mleko u prahu. Premazati koru preko izrendane cokolade.

Zatim umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** ili šlag sa ukusom slatke pavlake i preliti preko kolaca. Dekorisati po želji.

Savet

Kola se veoma brzo pravi i veoma je ukusan.