

## Vocni kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- 4jaja
- 4 kašikešecera
- 4 kašikekakaoa
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikevode
- 2 kašicicecimeta
- 1prašak za pecivo

### Fil od visanja:

- 300 gvišanja
- 2 pudinga od maline
- 6 kašikašecera
- 350 mlvode

### Fil od vanile:

- 800 mlmleka
- 8 kašikašecera
- 400 gmilerama
- 1 kesicavanila burbon
- 2pudinga od vanile

## Priprema

Umutiti jaja, dodati sve ostale sastojke i ubaciti u rernu na 200 stepeni. Ovo je mera za veci pleh.

Višnje usitniti u secku ili stapnim mikserom (ja sam koristila zamrzute višnje). U 350ml vode dodati šećer i staviti da prokljuca, dodati puding (predhodno razmucen u malo vode) uz 5-ominutno neprestano mešanje. i kad masa bude gusta i lepljiva skloniti sa vatre i dodati višnje. Preliti odmah preko kore i stavite da se hladi u frižider.

750 ml mleka staviti da provri, dodati šećer i burbon od vanile. Kad provri dodati 2 pudinga (predhodno razmucena u malo mleka 50 ml). Kuvati 5 minuta. Toj smesi dodati mileram i promešati. Preliti preko kore i vratite u frižider. Kad se malo stegne rastopite cokoladu sa malo ulja i putera i prelijte kolac. Prijatno.

## Savet

Deluje da je kola? komplikovan, ali zaista nije. Brzo se sprema, nije skup, a stvarno je vau :)