

Kolac na metar (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **4**jaja
- **250** gšecera
- **250** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **5** kašikavode
- **15** kašikaulja
- **2** kašikekakao

Fil:

- **750** mlmleka
- **250** gšecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **2** kašike brašna
- **250** gmargarina

Glazura:

- **200** gcokolade
- **malo** ulja

Priprema

Penasto umutiti jaja, dodati šefer, vodu, zatim prašak za pecivo umešan u brašno i na kraju dodati ulje. Ovu masu podeliti na dva jednakaka dela i u jedan deo dodati kakao. Sipati masu u podmazane uske kalupe i peci u zagrejanoj rerni dok ne porumeni.

Dok se korice peku pripremiti fil: Od ukupne kolicine mleka odvojiti deo u koji cete razmutiti puding i brašno, a preostalo mleko staviti da prokljuca sa šeferom, kada prokljuca zakuvati fil i ostaviti da se ohladi.

Umutitu 250 g margarina.

U umucen margarin dodavati kašikom po malo ohlaenog fila, dok se mase ne sjedine u glatku penastu smesu.

Pecene korice izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohlade.

Ohladjene šnite iseci na tanke režnjeve oko 1 cm debele.

Filovati naizmenicno jedan svetli - jedan tamni deo i slagati na tacnu (kao na slici).

Ponavljati postupak dok ne utrosite sav materijal, preostalim filom premazati kolac okolo, odozgo staviti glazuru od cokolade i ostaviti da se stegne.

Ohlaen kolac seci nakoso (pod uglom) kako bi se doble sare karakteristicne za ovaj kolac...

Prijatno!

Savet