

Step kolac (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g**margarina
- **120 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **100 g**brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za krem:

- **8 dl**mleka
- **10** kašikagriza
- **5** kašikašecera
- **125 g**margarina
- **po ukusu**step sok sa ukusom šumskog voca

Priprema

Belanca umutiti u sneg, margarin penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom umešati žumanca nastaviti mutiti kad je kremasto umešati brašno sa praškom za pecivo i sneg od belanca. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Skuvati griz u mleku, umešati šecer i step sok po ukusu, margarin penasto umutiti i umešati griz.

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Kora-krem-šlag.

Savet