

## **Kinder kolac (3)**



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 3jajeta
- 2 kašikešecera
- 1.5 kašikabrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1/2 kesiceprška za pecivo
- 3 kašiketople vode

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 100 g gustina
- 1 kesica vanil šecera
- 250 g margarina

#### **Glazura:**

- 200 g cokolade
- 4 kašike ulja

### **Priprema**

Izmutiti dobro belanca sa šecerom, dodati žumanca. Umešati brasno i prašak za pecivo, pa dodati u smesu

lagano muteci varjacom i na kraju dodati kakao i toplu vodu. Smesu ispeci u plehu obloženim papirom za pecenje. Peci na 180 stepeni samo 10 minuta. Napraviti dve takve kore.

Sipati malo mleka u gustin i žicom mešati da se izgube grudvice. U ostatak mleka sipati šefer i vanil šefer i staviti da se kuva. U prvorilo mleko sipati smesu sa gustinom i mešati dok se ne zgusne. Skuvan fil skloniti sa vatre i staviti da se prohladi. U mlak umešati margarin i dobro izmešati da se fino sjedini.

Filovati: kora - fil - kora - fil i na kraju glazura od 200 grama cokolade i cetiri kašike ulja, otopljenoj na laganoj vatri.

## **Savet**

Veoma je ukusan i lagan za pravljenje. Nadam se da ete se i vi isto tako oduševiti lakoom pravljenja a pre svega finim ukusom...