

Kolac sa kafom i lešnicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g masti
- 1 kašika kakaoa
- 200 ml turske kafe
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g brašna

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 250 g putera
- 200 g lešnika
- 150 g šecera u prahu

Priprema

Testo: Penasto umutiti žumanca uz postepeno dodavanje šecera. Dodati mast i vanilin šecer, pa promešati. Sjediniti brašno, pecivo i kakao, pa promešati i dodati u umućena žumanca, a zatim dodati i ceenu tursku kafu. Posebno umutiti belanca u cvrst šam, pa lagano umešati u smesu. Peci u pleh oko 20 minuta na 180 C. Pecenu koru iseci na pola.

Fil: Skuvati puding po uputstvu sa kesice i ostaviti da se ohladi. Puter umutiti sa prah šećerom i sjediniti ga sa ohlaenim pudingom. Dodati mlevene lešnike i promešati. Filovati: Kora-fil-kora-fil. Preko kolaca posuti mlevene lešnike. Prijatno!

Savet

Kola je izuzetno brz i lako se pravi. Umesto lešnika mogu se staviti mleveni orasi, kokos, otopljena okolada, ali puding treba uskladiti sa vrstom fila (ukoliko stavljate otopljenu okoladu za fil, onda morate imati puding od okolade, itd..)