

Slasni kolac sa vanilom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **6jaja**
- **6 kašikašecera**
- **5 kašikaizrendane Menaž cokolade**
- **1prašak za pecivo**
- **1vanilin šecer**
- **1,5 dlulja**
- **6 kašikabrašna**
- **1,5 dlmleka**
- **4 kašikakakaoa**

Žuti fil:

- **2pudinga od vanile**
- **6 kašikašecera**
- **9 dlmleka**
- **150 gmaslaca**

Braon fil:

- **2pudinga od cokolade**
- **6kašika šecera**
- **100 gmaslaca**
- **8 dlmleka**

Priprema

Kora: Umutiti žumanca sa šećerom i vanillin šećerom dok ne postanu penasti, dodati ulje, nakon par minuta mucenja postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo i odmah potom kakao i izrendanu **Menaž cokoladu**. U smesu ubaciti lagano posebno umucen sneg od belanaca. Masu izliti u namašcen i pobrašnjen pleh za pecenje srednje velicine, poravnati i peci u rerni na 180°C 20-25 minuta.

Žuti fil: Vruci kuvani puding umuti sa sitno seckanim maslacem. Mešati fil dok ne postane homogena smesa. Kremu odmah još dok je topla preliti preko biskvita. Fil sipati preko kore.

Braon fil: Kuvani cokoladni puding izmešati sa sitno seckanim maslacem dok se isti ne otopi i sipati preko žutog fila.

Po želji preliti kolac sa otopljenom **Menaž cokoladom**.

Savet