

## **Kremisimo kolac**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8**belanaca
- **8** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

#### **Za fil:**

- **4** dlmleka
- **8**žumanaca
- **8-9** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **5** kašikabrašna
- **200** gmargarina

#### **Za dekoraciju:**

- **2** kesicešлага

### **Priprema**

Kora: Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo pa lagano izmešati varjacom da se smesa sjedini. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom i vanil šecerom, zatim dodati brašno i malo mleka (odvojenog od 4 dl) pa sve dobro umutiti. Ostatak mleka staviti da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Filovanje: Koru premazati sa filom.

Zatim ceo kolac premazati sa umucenim šlagom.

Po želji posuti rendanom cokoladom.

Presek.

## Savet