Vocni kolac (7)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **4**jajeta
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mleka
- **12 kašika**ulja
- **15 kašika**brašna
- **1 kesica**vanilinog šecera sa ukusom ruma
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa
- **prstohvat**soli

Fil:

- **400 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga sa ukusom vanile
- **4 kašike**šecera

...i još:

- **400 g**raznog voca

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U dublju posudu staviti belanca, dodati prstohvat soli i poceti sa mucenjem.

Kada belanca pocnu da se zgušnjavaju dodavati šecer i umutiti u cvrsti šam. Ubaciti žumanca sa vanil šecerom i nastaviti sa mucenjem, dok se ne dobije penasta smesa.

U umucenu smesu sa jajima dodati mešavinu ulja i mleka, sjediniti, pa dodati mešavinu brašna, peciva i kakaoa. Sjediniti mikserom, sa najmanjom brzinom.

Uzeti pleh, vel. 20x30 cm i dobro ga premazati puterom. Rernu ugrejati na 170 stepeni. Sipati pola umucene smese u pleh i staviti u rernu, samo, da se uhvati korica.

Voce (ja sam stavila crno grože, šljive i jabuke) iseckati na kockice. Ako se stavlja grože samo ga preseci na pola i izvaditi semenke.

Puding skuvati na uobicajeni nacin. U vreo puding ubaciti voce i promešati.

Izvaditi pleh sa polupecenom korom i sipati fil. Ravnomerno ga raspodeliti. pa preko sipati ostatak testa. Vratiti pleh u rernu, da se kolac ispece do kraja (probati cackalicom da li je kolac pecen).

Peceni kolac izvaditi, ostaviti da se prohladi, pa ga iseci na kocke. Možete ga posuti prah šecerom a vrlo je ukusan i bez posipanja.

Savet