

Step kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šecera
- 2 step sokica
- 1l vode
- 2 šoljice griza
- 1/2 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 2 kesice šlaga

Priprema

Fil 1:U 1l vode sipati 300 g šecera i staviti da se kuva (po receptu ide ova količina šecera, ali možete i da smanjite). Kad provri dodati 2 step sokica, koji ukus hocete (tj. i boju) i polako dodavati 2 šoljice griza. Kad se sve pomeša i dobije gusta masa izliti je u kalup bilo kog oblika koji je malo pokvašen (kao za puding), to se odmah steže.

Fil 2:U 1/2l mleka kuvati dva pudinga od vanile (ili neki drugi), šecer staviti po ukusu (otprilike do 100g). Kada se skuva prelići preko 1. fila.

Odozgo staviti šlag ili šlag krem.

Možete ga držati u frižideru. Jako je jednostavan a leti baš osvežava.