

101 dalmatinac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 250 g brašna
- 250 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 jaja
- 2 kašike kakaoa
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja

Za fil:

- 8 dl mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 5 kašika šecera

Za preliv:

- 4 dl kisele pavlake
- 6 kašika šecera u prahu

Priprema

Najpre skuvati fil: 7 dl mleka staviti da provri sa šecerom, a puding razmutiti sa preostalih 1 dl mleka. Kad

mleko provri, dodati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne, a potom ostaviti da se ohladi.

Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati ulje i mleko, pa lepo sjediniti. Zatim dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo pa mutiti da se sve sjedini. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati prethodnoj smesi. Pažljivo promešati varjacom kako bi se masa lepo izjednacila.

Smesu za koru sipati u pleh obložen pek-papirom. Zapeći 5 minuta na 200 stepeni u prethodno zagrejanj rerni, a zatim izvaditi iz rerne.

Kašikom uzimati gomilice fila i rasporediti preko kore tako da izmeu gomilica ostane razmak.

Vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peći još oko 40 minuta.

Pred kraj pecenja razmutiti kiselu pavlaku sa šećerom u prahu, premazati kolac i još malo ga dopeci u rerni.

Savet