

Slatka carolija



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1 šoljica za crnu kafušećera
- 1 šoljicamlevenih oraha
- 1 šoljicamleka
- 1/2 šoljicaulja
- 2 šoljicebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanil-šećer
- Za preliv:
- 2 dlmleka
- 1 kašikaruma
- Fil:
- 1puding od vanile
- 1puding sa ukusom slatke pavlake
- 6 dlmleka
- 5-6 kašikašećera
- 100 gmargarina
- Za dekoraciju:
- 100 gcokolade

Priprema

Kora. Umotiti jaje postepeno dodavajuci kristal šećer i vanilin šećer. Zatim dodati ulje i mleko pa nastaviti sa mucenjem. Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i orahe, pa sve dobro sjediniti. Sipati u podmazan pleh i peći u rerni zagrejanoj na 180 C minuta. Preliv. Pomešati mleko i rum pa preliti vruć kolac,

zatim ostaviti da se dobro ohladi.

FiL. Razmutiti oba pudinga u 2 dl mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šećerom. Dodati puding u provrelo mleko, mešati dok se ne zgusne, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin te spojiti sa pudingom. Ovako sjedinjeni fil preliti preko ohlaene kore. Kolac dekorisati izrendanom cokoladom.

Savet