

Karamel kolac (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **5** belanaca
- **5** kašika šecera
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **200 g** sitno seckanih lešnika ili oraha
- **5** kašikaulja
- **3** kašike griza
- **2** kašike brašna
- **1/2** kesice prška za pecivo
- **1 dl** mleka

Fil I:

- **5** žumanaca
- **5** kašika šecera
- **2** pudinga sa ukusom karamele
- **7 dl** mleka
- **1** kesakaramel bombona
- **1** kesicavanilin šecera
- **80 g** putera

Fil II:

- **2 dl** slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg. Na pari otopiti cokoladu i ulje. U sneg dodati šecer, lešnike ili orahe i cokoladu. Sjediniti masu. Mikser smanjiti na najmanju brzinu, dodati brašno, griz i prašak za pecivo i brzo umutiti. Koru peci u nauljenoj i brašnom posutoj, malo dubljoj tepsi, na 180 stepeni, oko 30 minuta. Vrucu koru preliti hladnim mlekom.

Fil I: Na tihoj vatri skuvati 6 dl mleka, šecere i karamel bombone. Posebno umutiti žumanca i puding sa preostalim mlekom. Kada mleko provri, dodati mu umucenu masu i ukuvati. Ostaviti fil da se ohladi. Potom u fil umutiti omekšali puter. Nafilovati koru.

Fil II: Umutiti cvrsto slatku pavlaku i namazati je preko karamel fila.

Savet

Ovo je improvizovani kola od sastojaka koje sam manje - više imala kod kue. Dopao se svima koji au ga probali, nadam se da e i vama. Prijatno!