

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 kašika ulja
- 3 kašike griza
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 dl mleka

Fil I:

- 5 žumanaca
- 5 kašika šecera
- 2 pudinga sa ukusom karamela
- 7 dl mleka
- 1 kesica karamel bombona
- 1 kesica vanilin 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 tepsiji, 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 kolač od sastojaka koje sam manje - više imala kod kuće. Dopao se svima koji su ga probali, nadam se da će i vama. Prijatno! ?