

Karamelino kolac



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 6belanaca
- 150 gšecera u prahu
- 200 gkokosa
- 1 kesicapraška za pecivo
- Za fil:
- 6žumanaca
- 150 gšecera u prahu
- 3 kesicepudinga od karamela
- 2 kašikegustina
- 1 lmleka
- 1margarin
- 2 kutijejafe
- Za preliv kora:
- 200 mlhladnog mleka
- I još za dekoraciju:
- 200 gšlaga

Priprema

U cvrst sneg umutiti belanca i šecer, dodati kokos i pecivo. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C, 30 minuta. Vrucu koru preliti hladnim mlekom. Za to vreme pripremiti fil. U zagrejano mleko dodati umucena žumanca sa pudingom i šecerom i ukuvati krem. Mešati da se dobije kompaktna jednaka masa. U ohlaen fil dodati umucen margarin. Preko kore staviti pola fila, jafa keks, fil i ukrasiti šlagom.

Savet

Karamelino kola je veoma soan i ukusan, a izdašan.