

Lagani kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **6** kašikabrašna
- **80** g cokolade
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** ml ulja
- **100** ml mleka

Fil I:

- **700** ml mleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **1** kesicavanilin šecera
- **6** kašikašecera
- **50** g putera

Fil II:

- **600** ml mleka
- **2** kesicepudinga od maline
- **5** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **75** g putera

Priprema

Ulupati belanca u cvrst sneg, dodati šefer i nastaviti mucenje. Sipati ulje, pa mleko, otopljenu cokoladu koja se malo prohlađila, i na kraju lagano umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh 20x30 cm, i peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Kada se pecena kora ohladi, modlicom u obliku cveta probušiti rupe i izvaditi višak biskvita.

Prokuvati mleko sa šeferom, pa kad prokljuca, sipati puding od vanile i mešati dok se ne zgusne. Dodati puter, pa kad se otopi, sipati vreo fil preko izbušene kore i poravnati.

Na isti nacin skuvati i puding od mailne, umešati puter, pa sipati preko, sad vec prohlaenog fila od vanile.

Ostaviti da se i drugi fil stegne, a potom ga posuti mrvicama od cokoladnog biskvita koje smo izvadili modlicom. Dobro ohladiti kolac pa seci ga na parcad željene velicine.

Savet

Jednostavan kola za poetnike, a zahvalan i izdašan kad upadnu iznenadni gosti...