

Juhu kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

време priprave: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g**plazme
- **125 ml**sok od jabuke ili narandže
- **1**margarin

Fil:

- **2**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka
- **3-4 kašike**šecera
- **250 ml**slatke pavlake
- **6** juhu cokoladice
- **200 g**šlaga
- **1 kesica**želatina

Priprema

Umutiti plazmu, margarin i sok od jabuke iil narandže, ako vam je lakše možete rukama zamesiti. Kad umutite ili zamesite, razvucite na tacnu, ali da ne bude previše tanko.

Puding razmutiti u 100ml mleka, a 400ml ostaviti da provri i kad provri dodati razmuceni puding. Mešati dok se ne zgusne, skloniti sa vatre. Kad se skloni, razmutiti želatin u malo vode i dodati u skuvani puding. Ostaviti da se ohladi.

U ohlaeni puding dodati umucenu slatku pavlaku. Podeliti fil u 2 dela, u jednu polovinu dodati cokoladice i izraditi fil.

Na koru prvo staviti svetli, a zatim i tamni fil. I na kraju umutite šlag prema upustvu sa kesice i dekorisati kolac.

Savet