

Ruski cupavi kolac



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- 150 gšecera
- 350 gbrašna
- 200 gputera
- 30 gkakaa
- 1prašak za pecivo
- 1 prstohvatsoli

Za fil:

- 3jajeta
- 150 gšecera
- 500 gsvežeg sira
- 200 mlslatke pavlake
- 70 gputera
- 25 ggustina
- 1vanilin šecer

Priprema

U sud stavite puter, šecer, kakao, brašno, prašak za pecivo i sasvim malo soli.

Dodajte jaje i rukom zamesite testo.

Dve trecine testa stavite u okrugli kalup obložen papirom za pecenje i rukom rasporedite (utapkajte) testo u kalupu.

U drugi sud polupajte jaja, izmutite žicom, dodajte šećer, gustin i vanilin šećer.

U šerpi na šporetu istopite puter i sipajte u sud. Dodajte slatku pavlaku i sir, mešajte kašikom dok se fil ne sjedini. Zatim ga nanosite preko testa u kalupu.

Preko fila narendajte preostalo testo.

Pecite na 180 stepeni 40 minuta.

Ohlaeni kolac izvadite iz kalupa.

Secite na trouglove i služite.

Savet