

upavi kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 1 šolja (od 200 ml) šecera
- 1/2 šolje mlijeka
- 1/2 šolje ulja
- 1,5 kašika kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 šolja brašna

Za kremu:

- 500 ml mlijeka
- 1/2 šolje šecera
- 50 g gustina
- 1 kesica vanilin šecera
- oko 100 g margarina ili putera
- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer. Dodati ulje, mlijeko i prosijan kakao prah, pa izmiksati. Dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti. Sipati smjesu u pleh, obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 30 minuta.

Krema: Zagrijati mlijeko. Dodati šećer i vanilin šećer. Posebno umutiti gustin i malo toplog mlijeka, pa smjesu sipati u zagrijano mlijeko; uz neprestano miješanje. Kuhati, da se krema zgusne. Dodati puter/margarin, pa ostaviti da se krema ohladi. Umutiti slatku pavlaku, pa dodati ohlaenu kremu. Izmiksati.

Ohlaen biskvit prerezati na dva dijela. Donji dio prerezanog biskvita vratiti u pleh, a gornji dio biskvita staviti u multipraktik, pa izmiksati (tako da se dobije mrvicasta struktura)! Preko biskvita premazati kremu...

...pa posuti mrvicastim biskvitom.

Dobro ohladiti u frižideru, pa rezati na parcad.

Po želji dekorisati, pa poslužiti!

Savet