

## ***Mileram kolac***



težina: **lako**

za: **10** osoba

време priprave: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **200 g** brašna
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **100 g** margarina
- **2 kašike** prah šecera
- 2 žumanceta
- **1 kašika** milerama

#### **Fil:**

- **500 ml** mleka
- 2 puding od vanile
- **150 g** šecera
- **800 g** mileram
- 3 belanceta

#### **Preliv:**

- 1 žumanca
- 3 kašike milerama

## Priprema

Izmešati brašno, prašak za pecivo, omekšali margarin, šećer, žumanca, i kašiku milerama. Umesiti testo i razviti ga velicine pleha. Staviti 400 ml mleka da se kuva sa šećerom, a u 100 ml mleka razmutiti puding. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti puding malo da se prohladi. Ne mora skroz da se ohladi samo da nije vrelo. Onda kašikom umešati mileram i na kraju sneg od belanaca. Sipati preko testa pa staviti da se pece u zagrejanj rerni. Nakon desetak minuta izvaditi iz rerne pa prelići prelivom i vratiti nazad da se pece još oko 20 minuta.

## Savet