

Šargarepa-vanila kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 šargarepe
- 150 g šecera
- 2 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike kakaoa
- 2 kašike griza
- 1 šolj vode
- 1/3 šolje ulja
- 10 g kokosovog brašna

Za fil:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 2 kašike griza
- 300 ml vode
- 125 g maslaca
- 3 kašike šecera

Priprema

Skuvati šargarepe. Iseckati ih i izgnjeciti. Dodati im šećer i jaja i dobro umutiti. Dodati ulje, vodu, kakao i prašak za pecivo. Umutiti. Na kraju dodati griz i brašno. Peci na 200 stepeni. Kada je do pola peceno preliti filom. Za fil umutiti u vodi šećer, griz i puding. Skuvati. Dok je vrelo dodati maslac da se otopi. Sipati preko pola pecene kore i vratiti da se zapeče. Kada je gotovo ostaviti da se ohladi jedno 2 sata u frižideru pa seci.

Uživajte.

Savet

:D