

Kolac sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 1 kašik kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo

Krema od sira:

- 500 g sira
- 250 g šecera u prahu
- 200 g margarina
- 20 g želatina

Krema od pudinga:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 6 kašika šecera
- 8 dl soka od crvene naradže

Dekoracija:

- 1 cokolada

Priprema

Žumanjke pomješati sa uljem, dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. U ovu smjesu dodati umucene bjelanjke. Koru peci oko 10 minuta. Margarin koji je bio na sobnoj temperaturi umutiti sa šećerom u prahu, dodati sir i želatinu. Želatina je instant pa se odmah dodaje. Sok staviti da kuha, odvojiti oko 2 dl. Puding i šećer izmješati i dodati ova 2 dl izmješati dobro i usuti u sok koji kuha. Kuhati kao puding, i preliti preko kreme od sira. Dekorirati malo cokoladom za kuhanje. Tepsija je dimenzija 37x22 cm.

Savet

Kola koji prija svakom nepcu :)