

Dalmatino kolac



Sastojci

Beli deo:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 3 kašike ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 10 kašika oštrog brašna

Tamni deo:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 10 kašika oštrog brašna
- 3 kašike kakaoa
- 200 g mleka
- 1/2 praška za pecivo

Preliv:

- 500 g mleka
- 5 kašika šecera

Fil:

- 1 litar mleka
- 3 pudinga od cokolade
- 15 kašika šecera

- 1 margarin
- šlag za dekoraciju

Priprema

Beli deo: Umutiti 10 belanaca, 10 kašika šecera, 10 kašika oštrog brašna, 3 kašike ulja i pola kesice praška za pecivo.

Tamni deo: Umutiti 10 žumanaca, 10 kašika šecera, 3 kašike kakaoa, 10 kašika brašna oštrog, 200 g mleka, pola kesice praška za pecivo i 3 kašike ulja.

Umutiti prvo belu pa tamnu smesu za biskvit. Tepsiju podmazati i brašnom posuti pa kašikom naizmenicno stavljati belu i tamnu smesu. Peci na 180 stepeni 45 minuta.

Preliv: 500 ml mleka, 5 kašika šecera, 2 vanilin secera pustiti da provri i tako vrelo preliti preko pecenog kolaca.

Fil: 1 litar mleka, 15 kašika šecera staviti da vri, zatim u tome skuvati 3 pudinga od cokolade i dobro ohladiti. U ohladjen puding dodati 250 g penasto umucenog putera.

Na dobro ohladjen biskvit razmazati puding ukrasiti šlagom.