

# **Kolac sa vanil kremom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 jaja
- 250 g šecera
- 250 g brašna
- 150 g ulja
- 150 g vode
- 1 prašak za pecivo
- 300 g prah šecera
- 500 g maslaca
- 600 g mleka
- 2 pudinga od vanile
- 4 kesice vanilin šecera

## **Priprema**

Umutiti biskvit od žumanaca, vode, šecera, ulja i brašna koje smo pomešali sa praškom za pecivo. Belanca cvrstno umutiti u sneg i dodati, prethodno umucenoj smesi za biskvit.

Smesu podeliti na dva dela i peci u cetvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom, na 180 stepeni oko 15 minuta.

Gotove, ohlaene biskvite, iseci na trake da se dobije gotovo 6 traka.

Fil: 300 g prah šecera umutiti sa 500 g maslaca. Ostaviti sa strane.

U 600 g mleka skuvati 2 pudinga od vanile sa 4 kesice vanilin šecera. Puding dobro ohladiti i u ohlaen dodati maslac sa prah šecerom.

Filovati trake, ukrasiti po želji i uživati u ukusu.