

Prokupacki vocni kolac



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 10 kašika šecera
- 10 kašika mleka
- 8 kašika brašna
- 4 kašike griza
- 2 kašike kakaoa
- 10 kašika ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 1 mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 6 kašika brašna
- 4 kašika gustina
- 15 kašika šecera
- 250 g margarina

Ostalo:

- 3 banane
- 2 jabuke
- 1 dunja
- 250 ml vode

- **100 g**šecera

Za dekoraciju:

- **100 g**šlaga
- **100 ml**gazirane vode
- **50 g**rendane cokolade

Priprema

Pripremiti voće: Jabuke i dunju oljuštiti i iseci na tanje kriške. U manjoj posudi skuvati voće sa 250ml vode, 100g šecera. Kuvati dok voće ne omekša, zati ostaviti sa strane. U posebnom sudu razdvojiti belanca od žumanaca. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg. U penastu masu od belanaca dodati žumanca, mutiti mikserom sve dok se masa ne udvostruci. Drvenom varjačom umućenoj masi dodati pomešane suve sastojke, brašno, pecivo, griz i kakao. Zatim dodati ulje i mleko. Drvenom varjačom masu lagano izmešati i sjediniti.

Pripremljenu masu za koru isipati u pravougaoni kalup 24x30cm. Peci koru u zagrejanj rerni na 200C oko 20 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, voće procediti i odvojiti slatki preliv, zatim vruću koru prelići hladnim prelivom.

Skuvati fil: Na vatri staviti posudu sa 1l mleka, 15 kašika šecera, 250 g margarina da proključa. Mešati varjačom neprekidno sve dok se šećer i margarin ne otope. U malo mleka razmutiti 1 kesicu pudinga od vanile sa 6 kašika brašna, 4 kašika gustina. Umešati mešavinu u provrelo mleko, mešati neprekidno sve dok se masa ne ukuva i postane gusta.

Na koru natopljenu sokom od slatkog preliva isipati polovinu fila, poredjati skuvano voće i kolutove banane. Zatim pemažati ravnomerno fil preko voća. Kolac ostaviti u frižideru da se ohladi.

Umutiti šlag sa gaziranom vodom. Hladan kolac ukasiti šlagom i rendanom cokoladom.

Kolac seci na jednake kocke ili po svojoj želji. Prijatno!

Savet

Recept ima male izmene u kori i voću, zato je kola još sojniji i ukusniji. Voće može te dodati po svom izboru. Prijatno vam želim uz ovaj osvežavajući voni kola.