

## Vocni kolac (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za podlogu:

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **1,5** dlmleka

#### Fil:

- **500** gvišanja
- **2** dlvode
- **8** kašikašecera
- **1** puding od vanile
- **1** kašikagustina

#### Ostalo:

- **100** gšlaga
- **1,5** dlvode

### Priprema

Otopiti margarin te dodati mlevenoj plazmi promešati pa dodati mlako mleko i dobro sjediniti. Uzeti kalup za torte ili piti pa staviti ravnomerno podlogu od plazme.

U šerpu sipati višnje, 1 dl vode, 5 kašika šecera i staviti da se kuvaju. Umutiti puding, gustin, 3 kašike šecera i 1 dl mleka sipati u višnje i kuvati dok se ne zgusne. Fil odmah sipati preko podloge. Ostaviti da se ohladi. Šlag umutiti sa vodom i staviti preko fila.

### **Savet**

Brz i jednostavan kolač može i sa drugim voćem da se pravi.