

## *Jednostavan i brz kolac*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašno
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašika ulja

#### **Za preliv:**

- 1,5 dlmleka

#### **Za nadev:**

- 700 mlmleka
- 1puding vanila
- 2 ravne kašikebrašna
- 1 kesicavanil šecera
- 4 kašikešecera
- 3 vece štanglecokolade
- 2 kašiceekstrakta od vanile
- 3 kašikeumucene slatke pavlake
- 100 gmaslaca
- 2 kasiceinstant kafe

## Za ukrašavanje:

- 50 g pečenog mlevenog lešnika

## Priprema

Umutiti belanca dodajući šećer. U čvrsto umućena belanca dodati žumanca pa još malo mutiti. Umešati špatulom brašno, kakao i ulje. Masu sipati u podmazan tavek i peći u rerni na 200°C oko 20 minuta. Pečenu koru preliti sa mlekom.

Dok se kora peče skuvati pudink iz kesice uz dodatak brašna i šećera koje smo prvo izmešali u malo hladnog mleka. U skuvan krem dodati vanilin i ekstrakt. Umešati maslac rastopljen na sobnoj temperaturi. Kad je sve dobro spojeno preliti otprilike polovinu krema na koru i to tako što sipamo na pojedina mesta vodeći da jednako ostane praznog mesta za čokoladni krem.

U ostatak krema umešati otopljenu čokoladu i kafu razmucenu sa kašikom mleka. Čokoladni krem sipati u praznine vodeći računa da svaki deo kore bude popunjen. Posuti lešnikom.

Kolac ostaviti u frižider bar dva sata da se stegne pa ga seci u željene oblike.

## Savet

Ovaj kolač nije komplikovan i brzo se napravi, a zaista je ukusan i sočan. Umesto lešnika može se posuti mlevenim orasima, bademima ili kokosovim brašnom.