

Kolac Esmeralda



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gšecera
- 100 gbrašna
- 50 gkakaa
- 12 gpraška za pecivo
- 1,2 lmleka
- 6jaja
- 250 gmargarina
- 100 geurokrema (tamni deo)
- maloulja
- 100 gpudinga-vanila
- 100 gcokolade

Priprema

Prnasto umutiti 6 jaja sa 100g šecera. Postepeno dodavati 100g brašna, 50 g kakaa i 12g praška za pecivo. Smesu sipati u podnazan pleh ili obložen pek papirom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni. Viljuškom ili cackalicom proveravati da li je kolac gotov. Pecenu koru preliti sa 2 dl toplog mleka.

U 700 ml mleka, dodati 150 g šecera i staviti na vatru da provri. U preostalo mleko sipati puding razmutiti, dodati ga u kipuce mleko i ukuvati gust fil. Ohladiti. Penasto umutiti 250 g margarina i sastaviti sa ohlaenim filom. Zatim fil podeliti na dva dela. Jedan ostaje žut, a u drugi deo dodati 100g eurokrema (tamni deo). Na natopljenju koru staviti prvo svetli fil, pa preko tamni. Otopiti 100 g cokolade i dekoristai po želji.

Savet

Kola je jako ukusan i brzo se pravi.