

Kolac tri sveta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kašicica**praška za pecivo
- 3 **kašike**kakaa
- 2 **kašike**ulja
- 2 **dl** cokoladnog mleka

I Fil:

- 700 **ml**mleka
- 2pudinga od vanile
- 10 **kašika** šecera
- 1 **čašak**kisele pavlake
- 200 **gm**levene plazme

II Fil:

- 300 **g**šlag krema od cokolade
- 300 **ml**kisele vode
- 1/2 **čaše**kisele pavlake
- 100 **g**euro krema

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom dok ne postanu penasta. Dodati ulje i brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo i sve sjediniti. Smesu izliti u kalup i peći na 180 stepeni 15-20 minuta. Kada se kora ispece vruću koru preliti čokoladnim mlekom.

I Fil: Od 700 ml mleka odvojiti 100 ml i razmutiti puding, a ostalih 600 ml staviti da provri sa šećerom. U provrelo mleko dodati puding i mešati dok se ne zgusne, zatim skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. U ohlađen puding dodati pavlaku i mlevenu plazmu i sve sjediniti.

II Fil: Umutiti šlag krem od čokolade sa kiselim vodom, zatim dodati pavlaku i euro krem i sjediniti mikserom.

Filovanje kora - I Fil - II Fil i na kraju posuti mlevenom plazmom. Prijatno!!!

Savet