

## Vocni kolac (20)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### Sastojci

#### Za koru:

- **7jaja**
- **10 kašikašecera**
- 2vanilin šecera
- **1 caša jogurta**
- **1 cašaulje**
- **3 cašebrašna**
- **1 kesiceprška za pecivo**
- Za prvi fil:
- **400 gmaline**
- **po potrebivoda**
- Za drugi fil:
- **500 mlmleko**
- 2žumanceta
- **1puдинг od vanile**
- **5 kašikašecera**
- I još:
- **1 kesicašlaga**

## **Priprema**

Za koru: Mikserom umutiti jaja, šecer i vanilin šecer. Dodati jogurt, ulje, izmiksati, pa iskljuciti mikser. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lagano izmešati rucnom žicom za mucenje. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se dobro ohladi.

Za prvi fil: Maline prelitи vodom koliko da ogreznу, sraviti šerpu na vatru i kuvati dok se maline ne zgusnu (oko 15 minuta). Ostaviti da se malo prohlade pa (dok su još mlake) naneti preko ohlaene kore.

Za drugi fil: U šerpu usuti 400 ml mleka, dodati šefer i staviti na vatru da provri. Posebno umutiti žumanca, puding i 100 ml hladnog mleka te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i tako vrelo sipati preko fila sa malinama. Ostaviti da se dobro ohladi.

Šlag umutiti po uputstvu sa kesice, premazati kolac. Seci na kocke (ili parcad željene velicine), servirati i poslužiti.

## **Savet**

Ulje i brašno meriti ašom od jogurta. Umesto malina možete koristiti neko drugo voće (višnje, jagode...). Prijatno.