

## Vocni kolac (20)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Za koru:

- 7jaja
- **10 kašika**šecera
- 2vanilin šecera
- **1 caša** jogurta
- **1 caš**aulje
- **3 caš**ebrašna
- **1 kesice**praška za pecivo
- Za prvi fil:
- **400 g**maline
- **po potrebi**voda
- Za drugi fil:
- **500 ml**mleko
- 2žumanceta
- 1puding od vanile
- **5 kašika**šecera
- I još:
- **1 kesica**šlaga

## **Priprema**

Za koru: Mikserom umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Dodati jogurt, ulje, izmiksati, pa isključiti 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 peći u dobro zagrejanom rebrni na 180 stepeni 30 minuta.

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

Za prvi fil: Maline preliti vodom koliko da ogreznu, 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 šećer 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 voe (višnje, jagode...). Prijatno.