Kremasti kolac (3)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **1**jaje
- **4**žumanceta
- **10 kašika**šecera
- **150 ml**ulje
- **200 ml**mleko
- **12 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašicice**kakao praha
- Za fil:
- **350 ml**mleko
- **1**žumance
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- Za dekoraciju:
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**rendane cokolade za kuvanje

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti jaje, žumanca i šecer, postepeno dodavati naizmenicno ulje i mleko neprekidno muteci mikserom na najmanjoj brzini. Potom, mikser iskljuciti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao prahom i sve lagano sjediniti rucnom žicom za mucenje.

Pleh (srednje velicine-kao na slici), premazati uljem i posuti brašnom te uliti umucenu smesu. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

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

Za fil: U šerpu uliti 250 ml mleka i staviti na vatru da provri. Posebno razmutiti žumance sa šecerom, dodati brašno i sve razrediti sa 100 ml hladnog mleka. Smesu sipati u vrijuce mleko i ukuvati. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu, sastaviti sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Dobijenu smesu naneti preko ohlaene kore i svuda je ravnomerno rasporediti.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, naneti preko fila...

...te posuti rendanom cokoladom za kuvanje. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi...

...seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet

Umesto slatke pavlake možete iskoristiti preostala belanca koja ete umutiti sa šeerom. Koristila sam slatku pavlaku, a od preostalih belanaca sam napravila puslice.