

Šareni kolac (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200** gmargarina
- **200** gšecera
- **3**jajeta
- **1**belanac
- **2 šolje (od 2 5 dl)**brašna
- **250** gpavlake
- **5** kašikamleka
- **2** kašikekakao praha
- **1** kesicaprška za pecivo

Za kuglice:

- **200** gsvežeg neslanog sira
- **4** kašikešecera
- **1**žumanca
- **1** kesicavanilin šecera
- **8** kašikakokosa

Za fil:

- **350** mlmleka
- **150** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kašikebrašna

- 100 g margarina

Preparacija

Prvo spremamo kuglice. Sir, šećer, vanilin šećer i žumanca, dobro izradimo i stavimo kokos.

Promešamo da se lepo sjedini. Od dobijene smese pravimo kuglice velicine oraha i stavimo u frižider na pola sata.

Spremamo smesu za koru margarin penasto izmutimo sa šećerom.

Dodamo jaja, 1 belance, pavlaku mleko i prašak za pecino. Krenemo da mutimo mikserom i postepeno dodajemo brašno. Dok nam se smesa sjedini.

Gotovu smesu podelimo u dva dela i u jednu stavimo kakao prah i promešamo.

U podnazan pleh prvo sipamo žutu smesu i poravnamo.

Preko sipamo i smesu sa kakaom i takoe poravnamo.

Reamo kuglice i malo ih utisnemo u smesu.

Pecemo na 180C oko 35 minuta. Gotov kolac ostavimo da se ohladi.

Dok se kola peče kuvamo fil od ukupnog mleka odvojimo 1 dl, a ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i vanilin šećerom. Brašno iznešamo sa 1 dl mleka da nestanu grudvice. I ukuvamo u kipuce mleko.

Fil ostavimo da se prohladi i umiksamo margarin.

Gotov fil premažemo preko kolaca i pospemo kakao prahom ili rendanom cokoladom.

Savet

Ja nisam bas jednakо podelila smesu pa mi je malo preovladala smesa sa kakao.