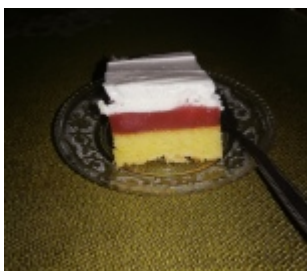


## Vocni kolac (21)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** ulja
- **10 kašika** mleka
- **10 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **800 ml** domaćeg soka od jagode
- **8 kašika** šecera
- 2 pudinga od vanile
- **300 ml** vode
- **200 g** šlaga
- **300ml + 2 šoljice** mleka

## Priprema

Sok od jagode: 3kg jagoda (iz hladnjaka) ostaviti da se odleđi, izgnjeciti rukama i procediti 2 puta kroz sitnu cediljku, ubaciti 350gr šecera i šolju vode. Mešati rukom dok se šećer ne istopi i sipati u flaše, držati u frižideru 4-5 jer se posle toga ukiseli. Ispadne više nego što treba za kolac, ali resto što ostane popijte jer je to prava vitaminska bomba.

Umutiti 2 belanca sa 10 kašika šecera. Ubaciti žumanca i umutiti. Zatim dodati 10 kašika mleka, 10 kašika ulja, 10 kašika brašna i 1 pršak za pecivo. Peci u podmazanom plehu (moj je bio cetvrtast) na 180 stepni dok ne porumeni (pipnete cackalicom). Ispecen vreo patišpanj preliti sa dve šoljice hladnog mleka.

Staviti 800ml soka od jagoda i 8 kašika šecera da se kuva. Razmutiti 2 pudinga od vanile u 300ml vode i polako sipati u provreo sok i mešati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Kada se zgusne sipati preko patišpanja i ostaviti da se prohladi.

Umutiti 200 g šlaga sa 300 ml mleka i premazati preko fila. Ostaviti kolac da se dobro ohladi pa seci na kocke i služiti. Prijatno!

### **Savet**

Ubedljivo najlepší i najuksamiji šlag, da bi doživljaj bio kompletan, jeste moravkin. Jako ukusan i podsea na nekadašnji, ja ga nisam našla, uzela sam onaj sa barbikom i iskreno nisam oduševljena...