

Osvežavajuci kolac (2)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike ulja
- 4 kašike mleka
- 150 g mleveni peceni lešnika
- 1 kesica prašak za pecivo
- 3 kašike brašna

Za fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika kristal šecera
- 3 pudinga od vanile
- 250 g margarina

Ostalo:

- 500 g jagoda
- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca. Zatim dodati ulje, mleko, prašak za pecivo, brašno, mleveni

lešnik i sjediniti mikserom. Izliti u pleh i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Pecenu koru natopiti sa zaslaenim mleko ili sokom.

Od 1l mleka izdvojiti 300 ml, a ostatak staviti u šerpu sa šećerom i da se kuva. U izdvojeno mleko razmutiti 3 pudinga od vanile. Kada mleko završi sasuti u šerpu. Mešati neprekidno dok se ne zgusne. Gotov fil prekriti kesom i ostaviti da se prohladi.

Za to vreme oprati jagode i iseckati.

Ohlaen fil umutiti sa prethodno penasto izmucenim margarinom. Fil namazati preko kore. A preko fila poreati isecene jagode.

Zatim umutiti slatku pavlaku ili šlag.

Šlagom ili slatkom pavlakom prekriti jagode.

Savet

Kola ostaviti u frižider 2h da se stegne ili preko noći. Brz, ukusan i osvežavajući kola. Umesto jagoda može bilo koje voće.