

Kolac sa rupama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 150 g kristal šećera
- 200 ml mleka
- 150 ml ulja
- 200 g oštrog brašna
- 30 g tamnog kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera

Za kremu:

- 2 kesice pudinga sa okusom jagode
- 800 ml mleka
- 70 g kristal šećera
- 100 g maslaca

Za premaz:

- 2 kesice šlag kreme sa okusom vanile
- 250 ml mleka

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x30cm premazati margarinom i posuti prezlina.

Mikserom penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom, dodati mleko i ulje kratko mutiti te dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i na kraju prosejan kakao u prahu i dobro umutiti.

Smesu uliti u tepsiju da bude ravnomerno rasporeena. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci cca 30 minuta.

Kada je kolac pecen ostaviti u tepsiji da se hladi oko 20 minuta te izbušiti rupe na kolacu. Velicine rupa odredite sami možete raditi manje rupe sa drškom varjace ili modlom za šaum rolne.

Ja sam se odlucila za modl za vaenje sredina jabuka promera 2,5 cm.

Testo od izvaenih rupa kratko vratiti u toplu rernu da se još malo prosuši da bi se lakše izdrobilo prilikom izrade kolaca.

Tek kada su rupe izbušene pristupiti izradi kreme od pudinga (puđing se ne može ranije pripremiti jer se u rupe uleva vreo puđing).

U dublju šolju staviti prah pudinga i šećer te polagano dolivati oko 100 ml mleka uz stalno mešanje kašikom da se ne stvore grudvice.

Ostalo mleko, 700 ml staviti da provri.

U vrelo mleko umutiti pripremljen umucen puđing i uz stalno mešanje kuvati dok ne pocne izbacivati mehurice te dodati listice maslaca i mutiti dok se maslac ne otopi.

Vreo puđing ulivati prvo u rupe, a kada su sve rupe popunjene preliati ravnomerno preko kolaca. Preko kreme rukama istrljati testo od izvaenih rupa i ravnomerno rasporediti i blago utisnuti u kremu.

Šlag kremu umutiti samlekom i njome premazati ceo kolac. Ukrasiti prema želji. Od ove kolicine dobila sam 24 parcade kolaca (stranicu od 30cm podelila sam na 6 delova, a stranicu od 22 cm podelila sam na 4 dela).

Savet

U želji da uvek napravim nešto novo, pregledavam na internetu svakojake slatkiše. Za ovaj kola sa rupama sam naišla na nekoliko verzija i od tih raznih verzija napravila sam svoju.... mojim prijateljima se ovaj kola veoma dopao. Sam kola se može veoma brzo napraviti, ono što produžava vreme za izradu kolaa je hlaenje kako peenog testa tako i gotovog kolaa. Izbor ukusa pudinga i šlag kreme je proizvoljan.