

Kolac sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **200 ml** mleka
- **200 g** margarina
- **250 g** šecera
- **250 g** brašna
- **20 g** sode bikarbone
- **50 g** kakaoa
- **100 ml** kisele pavlake
- **2** jajeta

Fil:

- **1** puding od vanile
- **300 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **150 g** bele cokolade
- **250 g** margarina

Priprema

U manjoj šerpici sjediniti mleko, margarin i šecer, pa zagrevati dok se sve ne istopi. Brašno pomešati sa sodom bikarbonom i kakaom pa dobijenu smesu sjediniti sa rastopljenim sastojcima. Dodati pavlaku i jaja pa dobro umutiti.

Smesu sipatu u pleh obložen papirom za pečenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

U šerpu sipati 200 ml mleka, dodati šećer i kuvati dok ne prokljuca. U preostalom mleku razmutiti puding od vanile, pa smesu sipati u ključalo mleko i kuvati neprekidno mesajući dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta, pa dodati izlomljenu belu čokoladu i mešati dok se ne rastopi. Margarin penasto umutiti pa sjediniti sa ohladjenim filom. Fil premazati preko kore.

Savet