oko-nugat kolac

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašika**šecera
- **3 kašike** mlevenog keksa
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike** ulja

Za prelivanje kore:

- **1.5 dl**mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Fil:

- **8 dl**mleka
- **2** pudinga od cokolade
- **7 kašika** šecera

- **100 g**putera ili margarina
- **3 kašike** šecera u prahu
- **3 kašike**nugat krema po izboru

Ostalo:

- **200 g**šlag krema

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca i belanca umutiti u cvrst sneg. Belancima dodati šecer, žumanca ulje, keks i brašno. Kada se sve sjedini smesu staviti u pleh i peci u rerni na 200 stepeni 10-15 minuta. Mleko za prelivanje kore staviti sa šecerom da se zagreje dok se šecer ne otopi, zatim skloniti sa vatre, dodati vanilin šecer i prohladjenu koru preliti toplim prelivom.

Fil: Od 8dl mleka odvojiti 1dl i razmutiti puding, a ostatak staviti sa šecerom da prokljuca. U prokljucalo mleko uliti razmucen puding i mešati dok se puding ne skuva. Skuvani puding ostaviti da se ohladi. Umututi margarin sa šecerom u prahu, dodati ohladjeni puding, zatim nugat krem i fil je gotov.

Preko prelivene kore izliti pripremljeni fil i na kraju kolac ukrasiti umucenim šlagom. Prijatno!!

Savet

Fil možete korigovati po želji. Možete dodati voe, lomljen keks.., sve po ukusu. Meni je ova varijanta sa nugat kremom najlepša.