

Kremasti mramorni kolac



Sastojci

Za podlogu:

- 170 g brašna
- 150 g šecera
- 100 g margarina
- 1 jaje
- 2 kašike kakaoa

Za fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 400 g kisele pavlake
- 130 g šecera
- 100 g cokolade

Priprema

Za podlogu: umutiti jaje i šecer, zatim dodati margarin, brašno, kakao i sve miksati, dok se ne dobije mekše testo. Testo rastanjiti na foliji, jer je lakše, da se ne lepi, to treba da bude tanko, samo par mm, jer je podloga, prebaciti u pleh, kojem se otvaraju stranice, ali razvuci testo i po stranicama, visine oko 2 cm.

Za fil: Skuvati puding i sačekati samo da se malo prohladi, ja u stvari prvo skuvam puding, pa onda pripremam podlogu, dok se on malo hladi, pa u puding dodati pavlaku i sve to izmiksirati.

Rastopiti cokoladu i odvojiti od smese od pudinga i pavlake 6-7 kašika i sjediniti sa cokoladom.

Na podlogu prvo stavlja belu smesu, pa onda kašikama tamnu smesu sa cokoladom.

Promešati samo malo kašikom i staviti da se pece 20-ak minuta na 180 stepeni.

Dobro ohladiti i služiti.

Recept je poslala Milena Rakic Macic, Paracin.