

Kolac slagalica



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 dl ulja
- 2 kašike kakaoa
- 200 g šecera
- 1,5 dl mlake vode

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga sa aromom slatke pavlake
- 200 g margarina
- 100 g kokosovog brašna

Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Umutiti belanca u sneg sa šecerom, dodati ostale sastojke sem kakaoa. Podeliti smesu na 2 dela. U jedan dodati kakao. Podmazati i posuti brašnom kalupe za srneca lea. U jedan sipati žuti u drugi braon testo.

Peci oko 40 minuta na 200 stepeni.

Skuvati puding na uobicajen nacin. U mlak fil umutiti margarin i dodati kokos.

Iseci piškote na šnite pola cm debljine.

Filovati: Žuta kora, fil, tamna kora, fil, žuta kora...lepiti i slagati kao harmoniku. Premazati ostatkom fila i preliti glazurom od cokolade.

Kolac seci pod uglom od 45 stepeni.