

Bijeli kolac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora

- 7bjelanjaka
- 7kašika šecera
- 7kašika brašna
- 1/2praška za pecivo
- 2 dlmlijeka

Fil

- 7žumanjaka
- 5kašika šecera
- 2kašike brašna
- 1vanilin šecer
- 2,5 dlmlijeka
- 1margarin

Priprema

Kora: Bjelanjke dobro umutiti, zatim dodavati ostale sastojke (sve osim mljekaa). Kada je kora dobro umucena, smjesu izliti u tepsi srednje velicine (36 cm) i peci dok kora ne bude gotova. Kada je kora gotova izvaditi je i preliti sa 2 dl hladnog mljekaa i ostaviti da se hlađe.

Fil: Staviti 2 dl mljekaa da prokuha, a ovamo umutiti 7 žumanjaka, 5 kašika šecera, 1 vanilin šecer, 5 kašika brašna i preostali 0,5 dl mljekaa. Kada mljeko prokuha pripremljenu smjesu izliti u mljeko i neprestano

mijesati dok se ne zgusne kao puding. Kada je fil gotov ostaviti ga da se ohladi. Kada se ohladi dodati 1 margarin i dobro izmiješati.

Savet

Fil premazati preko kore, zatim preko fila staviti 2 šlag kreme od vanilije. Dobar tek! :)