Mekan kolac



težina: **lako**

za: **28** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**bršsna
- **2 kašike**kakaoa
- **malo**praška za pecivo
- **3 šoljica**vode
- **3 šoljica**šecera

Za fil:

- **2 kesice**pudinga od jagode
- **1/2 l**mleka
- **4 kašika**šecera
- **1**margarin
- **200 g**šecera u prahu

Za odozgo:

- **100 g**beli šlag krem
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti koru od 6 jaja sa 6 kašika šecera, 6 kašika brašna, 2 kašike kakaoa i malo praška za pecivo. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Peci na 180 stepeni.

Staviti 3 šoljice šecera sa 3 šoljice vode da se prokuva. Kad provri preliti koru i ostaviti da kora upije i da se ohladi.

U pola litre mleka skuvati 2 pudinga od jagode sa 4 kašike šecera i ostaviti da se ohladi. Umutiti 1 margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa hladnim pudingom. Nafilovati koru.

Umutiti šlag sa 100 ml hladne vode pa premazati preko fila. Rastopiti cokoladu sa 2 kašike vode i 2 kašike ulja pa naprskati preko šlaga. Ostaviiti u frižider da se ohladi i služiti. Prijatno!

Savet

Pre prelevanja kore sacekati da se kora prohladi pa je onda preliti vrucim sirupom!