

Lagani vocni kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 dl soka od pomorandže

Fil:

- 750 ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 250 g margarina
- 3 - 4 kašikešecera u prahu
- 2 kesice šlaga
- 1 mix zamrznutog crvenog voća

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno i prašak za pecivo. Peci koru. Kada kora bude gotova prelići je sa 2 dl soka od pomorandže.

U odgovarajućoj posudi pomešati puding, 3 kašike šećera i 3 kašike brašna, pa sjediniti sa hladnim mlekom da

ne bude grudvica. Ostatak mleka staviti da uvri, pa u njega dodati puding. Mešati 10ak minuta i ostaviti da se ohladi.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa sjediniti sa gornjim ohladjenim filom.

Filovati: kora - 1/2 fila - voće - druga polovina fila - šlag.

Savet

U koru možete staviti 2-3 kašike kakaoa ako želite da bude crna. Možete koristiti bilo koje voće, meni je lino omiljeno mix crveno i esto tako pravim. Kola je jako lagan i izuzetno ukusan. Prijatno!