

San zimske noci

Fenomenalan kolac nastao kao inspiracija za vecernje druženje sa najblizima



1 Jaja umutiti sa tri kas.secera,dodati ulje, brasno, prasak za pec. i kakao. Peci u okruglom kalupu 28 na 180 stepeni oko 25 min. Proveriti cackalicom da li je kora pecena.

2

3

4 Od mleka odvojiti nekoliko kasika (dok je jos hladno) i pomesati sa pudingom i secerom. Ostatak ostaviti na sporetu da zakipi, onda umesati puding sa secerom dok se ne zgusne i ostaviti da se hladi.

5

6

7 Kad se fil ohladi, spojiti ga sa prethodno umucenim margarinom sa secerom u prahu i vanil secerom. Zatim u fil dodati plazmu, orahe i seckanu cokoladu.

8

Sastojci:

jaja 3
secera 3 kasike
ulja 3 kasike
brasna 4 kasike
kaka 1 kasika
praska za pec. pola kesice
mleka 1/2 l
od vanile 2 pudinga
secera 10 kasika
margarina 100 g
bele cokolade 100 g
plazme 100 g
seck,oraha 100 g
secer vanil
secera u prahu 5 kasika
mrvice cokoladne

10 ru premazati filom, odozgo ukrasiti cokoladnim mrvicama.

Napomena:

Kolac mozete takodje ukrasiti i slagom od vanile, cokolade ili glazurom po zelji.