

Kolac od meda



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- **1** jaje
- **3** kašikemeda
- **150** g šecera
- **2** kašikemlijeka
- **1** kašicicasode bikarbone
- **50** g maslaca
- **2** kašikekakaa
- **350** g brašna

Fil:

- **5** dl mlijeka
- **3** jajeta
- **3** kašikebrašna
- **2** kašikegustina
- **120** g šecera
- **1** vanilin šecer
- **200** g maslaca

Priprema

Jaje, med, šefer, mlijeko, sodu bikarbonu i maslac izmješati u šerpi i staviti da prokuha.

Kada prokuha skloniti s vatre, dodati kakao i brašno i ostaviti 2-3 minuta da se ohladi. Kada se ohladi umutiti tijesto.

Podijeliti tijesto na 4 jednaka dijela i razvaljati posebno svaki dio na okrenutoj tepsiji i peci oko 7 minuta na srednjoj temperaturi.

Fil: Izmješati jaja, brašno, 3 kašike šecera od ukupne količine, gustin i vanilin šecer.

Mlijeko i ostatak šecera staviti da prokuha i dodati smjesu jaja, brašna, šecera, vanilin šecer i gustina. Kuhati na laganoj vatri uz miješanje 5-6 minuta.

Fil skloniti s vatre i prekriti prozirnom folijom. (Možete staviti foliju direktno na fil, nece se zalijepiti.) Ohladiti.

Kada se ohladilo dodati 200 grama maslaca i umutiti. Ostaviti u frižider 30 minuta.

Slagati kolac. Kora, fil, kora, fil, kora, fil i kora. Ostaviti kolac pod teretom preko noci.

Savet

Kore kada se ohlade budu jako tvrde, ali kada filujete kola, stavite ga pod teret (OBVEZNO) preko noi, kore se jednostavno tope u ustima. Trud se isplati :)