

Dalmatinci



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za beli biskvit:

- 6 belanca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kašikaulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za braon biskvit:

- 6 žumanca
- 6 kašikašecera
- 6 kašika brašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašikaulja
- 100 ml mleka
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za preliv:

- 5 dl mleka
- 6 kašikašecera

Za fil:

- **1** mleka
- **3 kesice** pudinga sa ukusom čokolade
- **10 kašika** šećera
- **250 g** margarina

Za premaz:

- **300 g** šlag krema
- **200 ml** hladnog mleka
- **70 g** čokolade

Priprema

Za beli biskvit ulupati belanca sa šećerom u čvrst sneg. Dodati kašiku ulja i umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Sve lepo sjediniti. Kašikom vaditi loptice i reati u četvrtastu podmazanu tepsiju.

Za braon biskvit penasto umutiti žumanca sa šećerom dodati mleko i kašiku ulja, promešati te umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Pripremljenu braon smesu kašikom rasporediti u tepsiju između belih loptica.

Šareni biskvit peći u zagrejanoj rerni na 200 stepeni na 200 stepeni oko 15 minuta, a zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peći još 15 minuta.

Za to vreme prokuvati 5 dl mleka sa šećerom. Ostaviti da se ohladi pa preliti gotov biskvit.

U malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko ostaviti da provri sa šećerom, pa ukuvati razmučen puding.

Mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi, a zatim ga sastaviti sa umućenim margarinom.

Preko biskvita premazati fil, zatim preko celog kolaca naneti umućeni šlag.

Posuti rendanom čokoladom i ostaviti kolac u frižideru da se pre služenja lepo ohladi.

Savet