

Metar kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

време priprave: **150** min

Sastojci

Za biskvit (2x):

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1/2 dlulja
- 1/2 dl mlake vode
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 150 g brašna

I još:

- 1 kašika kakaoa

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 120 g šecera
- 100 g kokosa
- 1 margarin

Glazura:

- 150 g cokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati ulje pomešano sa mlakom vodom, brašno prosejano sa praškom za pecivo i dobro izmiksati. Posebno umutiti cvrst sneg od belanaca i lagano špatulom umešati deo po deo u žumanca. Duguljasti rebrasti pleh premazati margarinom, posuti brašnom i sipati u njega masu za biskvit. Peci na 180C i isprobati cackalicom da li je biskvit pecen. Sacekati malo da se testo u plehu prohladi pa ga prevrnuti na tacnu. Ponoviti postupak za drugi biskvit ali dodati jednu kašiku kakaoa, a smanjiti za tu kolicinu brašno. Hladne biskvite seci po rezu sa pleha (kao što se hleb sece).

Od mleka odvojiti malo da bi se mogao posebno razmutiti puding sa dve kašike šecera. Ostatak mleka i šecera staviti na šporet i kad provri skloniti sa strane. Polako dodavati puding i kokosovo brašno i stalno mešati. Vratiti na šporet i skuvati fil. U skuvan fil odmah dodati pola kašike margarina i sve sjediniti. Povremeno promešati mikserom. Ostatak margarina umutiti dobro pa mu dodavati malo po malo fila i stalno mutiti mikserom u fin krem.

Rezane delove biskvita filovati i spajati u dužinu, žuta kora + fil, tamna kora + fil i tako do kraja. Ceo kolac obložiti posle sa filom i preko staviti cokoladnu glazuru. Za glazuru izlomiti cokoladu, dodati ulje i na pari istopiti. Malo prohladiti i sipati preko kolaca ili samo poprskati, kako želite. Kolac držati u frižideru. Seci ga uvek ukoso.

Savet

Moja modla je 37 x 10 cm i ja sam od ove mere dobila dva kolaa dužine 40 cm.