

Bijeli kolac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora

- 7 bjelanjaka
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 dl mlijeka

Fil

- 7 žumanjaka
- 5 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 1 vanilin šećer
- 2,5 dl mlijeka
- 1 margarin

Priprema

Kora: Bjelanjke dobro umutiti, zatim dodavati ostale sastojke (sve osim mlijeka). Kada je kora dobro umucena, smjesu izliti u tepsiju srednje velicine (36 cm) i peći dok kora ne bude gotova. Kada je kora gotova izvaditi je i preliti sa 2 dl hladnog mlijeka i ostaviti da se hladi.

Fil: Staviti 2 dl mlijeka da prokuha, a ovamo umutiti 7 žumanjaka, 5 kašika šecera, 1 vanilin šećer, 5 kašika brašna i preostali 0,5 dl mlijeka. Kada mlijeko prokuha pripremljenu smjesu izliti u mlijeko i neprestano

mijesati dok se ne zgusne kao puding. Kada je fil gotov ostaviti ga da se ohladi. Kada se ohladi dodati 1 margarin i dobro izmiješati.

Savet

Fil premazati preko kore, zatim preko fila staviti 2 šlag kreme od vanilije. Dobar tek! :)