

# Kremasti kolač sa tri vrste kafe

Kremasta poslastica sa pudingom od vanile i tri vrste kafe upotpuniće vaša popodnevna uživanja.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 45 Min.



## Sastojci:

### Kora:

130 g brašna  
15 g Dr. Oetker Kakao  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
1 prstohvat soli  
90 g putera/maslaca  
90 g šećera  
2 jaja  
100 ml mleka  
2 kašičice instant kafe

### Krem:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile  
350 ml mleka  
180 g putera/maslaca  
180 g šećera  
2 espresso kafe

### Dekoracija:

2 kesice Dr. Oetker Šlag pene  
150 ml mleka  
1 kesica instant kapučina zrna kafe

## 1 Kora:

Pomešati brašno, kakao prah, prašak za pecivo, so, šećer i instant kafu. Postepeno dodavati otopljen puter, jaja i mleko, uz konstantno mešanje žicom. Peći u okruglom plehu obloženim aluminijumskom folijom, 25 minuta na 170 C.

## 2 Krem:

Skuvati mleko i šećer, puding sa ukusom vanile pomešati sa kafom i malo hladnog mleka, dodati u mleko koje se kuva i nastaviti sa kuvanjem. Ohladiti. Penasto umutiti puter i pomešati sa hladnim pudingom.

Napraviti kapučino sa hladnim mlekom, dodati šlag penu i umutiti kremasto.

## 3 Filovanje:

Gotovu ohlađenu koru filovati kremom. Na vrh naneti šlag u obliku ružica i dekorisati zrnima kafe.