

## Koláč s pudingem a zakysanou smetanou

Tomuto koláči se přezdívá „propadáváný“. To proto, že se při jeho přípravě jednotlivé vrstvy dávají na sebe a mísí se tak, že je pak dezert na řezu trojbarevný. Jedná se o jednoduchý koláč s čokoládovým pudingem, který potěší dospělé i děti.

### Ingredience na jeden plech:

- 5 vajec
- 500 g cukru
- 100 ml oleje
- 100 ml horké vody
- 250 g polohrubé mouky
- 5 balení vanilkového cukru
- 1 balení prášku do pečiva
- 2 lžice kakaa
- 2 balení Dr. Oetker Puding s příchutí Čokoláda
- 1 l mléka
- 4 balení zakysané smetany

### Postup přípravy:

1. Uvařte čokoládový puding s mlékem a cukrem podle návodu.
2. Předehřejte si troubu na 180 °C.
3. Bílky z vajec vyšlehejte s 250 gramy cukru a 1 balením vanilkového cukru do tuhého sněhu.
4. Postupně do pěny zašlehejte i žloutky, jeden po druhém.
5. Přidejte olej, vodu a mouku smíchanou s práškem do pečiva.
6. Polovinu těsta oddělte a přidejte do ní kakao.
7. Bílou část těsta vylijte na vymazaný a vysypaný plech. Pak na těsto udělejte „hromádky“ z čokoládového pudingu. Nakonec dejte nahoru kakaovou část těsta.
8. Vše pečte v předehřáté troubě, dokud se kraje nezačnou odlepovat od stěn plechu.
9. Na horký koláč vrstvěte zakysanou smetanu smíchanou s vanilkovým cukrem. Polevu uhladte a vše nechte přes noc odpočívat v ledniče.

**Dobrou chuť!**