

## Duša kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za kolac:

- 4 jajeta
- **16 kašika** šecera
- **16 kašika** ulja
- **16 kašika** mleka
- **16 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

### Za šerbet:

- **250 g** šecera
- **2-3 kašike** kakaoa
- **250 ml** vode

## Priprema

Mikserom izmutimo jaja i šecer. Dodamo brašno, prašak za pecivo, mleko i ulje i mešamo kašikom dok se smesa ne sjedini. Kada smesa bude gotova, izlijemo u ogruglu tepsiju u kojoj je postavljen papir za pečenje. Tepsiju stavimo u rernu i pecemo 40 minuta na 190 stepeni. Izvadimo tepsiju iz rerne isecemo kolac na raomboide. U šerpu na šporetu stavimo šecer, vodu i kakao i mešamo kašikom. Kad šerbet prokljuca prelijemo kolac. Prijatno!

## Savet

Uz kola možete popiti jenu crnu kafu.