

Kakao šnite sa karamelom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **3jajeta**
- **50 gšecera**
- **5 kašikaulja**
- **60 gbrašna**
- **1 kašikakakao praha**
- **1 kašicicaprška za pecivo**

Za karamel:

- **6 kašikašecera**
- **1 kašikamaslaca ili margarina**

I još:

- **100 gkrem šлага vanila**
- **1,5 dlkisele vode**

Priprema

U brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Penasto umutiti jaja sa šecerom i umešati ulje i mešavinu sa brašnom. Smesu uliti u nauljen brašnom posut manji pleh i peci na 200 C, oko 20-25 minuta, zatim izbockati viljuškom.

Karamelizovati šećer i umešati maslac, preliti preko kore.

Umutiti šlag sa kiselom vodom i premazati preko kolaca.

Savet