

Brzi gonzales (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 šoljemleka
- 2 šoljeulja
- 14 kašikašecera
- 20 kašikabrašna
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 1 kesicavanil šecera
- Za preliv::
- 15 kašikašecera
- 15 kašikamleka
- 3 kašikekakaa

Priprema

Od belanca umutiti cvrst sneg. Sa žumancima umutiti sve ostale sastojke i pomešamo sa umucenim belancima. Sipati testo u podmascenu tepsiju i peci na 200 C oko 20 minuta. Izvaditi kolac i iseci ga na kocke i prelitati sa toplim prelivom. Za preliv kuvati šecer i mleko do potrebne gustine (ne mnogo gusto) i dodati kakao i još malo da prokljuca.

Savet