

## *Mokri kolac*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 5 kašika šećera
- 2 kašike griza
- 2 kašike kakaa
- 9 kašika mlijeka
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

### **Preliv:**

- 400 ml mlijeka
- 3 kašike šećera
- 1 vanilin šećer
- 2 kesice šlag krema

## **Priprema**

Umutiti bjelanca dodajući šećer, zatim žumanca, griz, kakao, mlijeko i na kraju brašno sa praškom za pecivo.

Sipati u nauljan pleh i ispeci u rerni da se strane odvoje od pleha. Probajte cackalicom da li je kora pecena.

Zagrijati mleko u koje ste dodali šecer i vanilin šecer i kada je kolac pecen topao preliti toplim mlekom.

Kada se ohladi odozgo premazati šlag kremom i narendati cokoladu.

## **Savet**

Njam njammm:)