

Brzi kolac (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljemlijeka
- 2 šoljeulja
- 14 kašikašecera
- 20 kašikabrašna
- 2 jajeta
- 1 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Za preliv:

- 15 kašikamleka
- 15 kašikašecera
- 3 kašikekakaoa

Priprema

Od belanaca umutiti cvrst sneg. Sa žumancima umutiti sve ostale sastojke i pomešamo sa umucenim belancima. Sipati testo u podmašcenu tepsiju i peci ga na 200 stepeni oko 20 minuta. Izvaditi kolac i seci ga na kocke.

Za preliv: Kuvati šecer i mleko do potrebne gustine, ali ne puno gusto i dodati kakao i još malo da prokljuca.

Preliti toplo preko kore.

Savet

;)