Cipiripi socni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**ulja
- **12 kašika**mleka
- **12 kašika**brašna
- **4 kašike**cipiripi praha (napitka)
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **500 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Ostalo:

- **200 g**šlaga
- **oko 2 manje šoljice**mleka

Priprema

Mutiti belanca penasto, pa dodati šecer, žumnanca, zatim i ostale satojke (ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo). Kada ste sve sjedinili dodati cipiripi napitak, mutiti na manjom brzini, dok se prah ne

istopi. Smesu sipati u pleh obložen pek paprom, i peci na 200 C oko 20 minuta. Kada je kolac pecen, ostaviti ga da se ohladi. Ugrejati mleko sa šecerom, i hladan kolac preliti sa toplim mlekom.

Umutiti šlag i premazati prohlaeni kolac.

Savet

Kola se može premazati i istopljenom okoladom. Ukus je i tako podjednako soan. :)