

Kolac sa eurokremom (3)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1 šolja (od 2 dl) mleka
- 2 šolje šećera
- 2 šolje brašna
- 1/2 šolje ulja
- 100 goraha
- 2 kašike kakao
- 1/2 kašičice sode bikarbone

Premaz:

- 100 g eurokrem
- 50-60 g kokosovog brašna

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanaca. Belanca posebno umutiti sa jednom kašom šećera. Žumanca sa ostalim sastojcima zajedno umutiti. Sjediniti varjačom sa belancima, i staviti da se peče u rernu na 200C. Vrelo pečeno testo premazati eurokremom i posuti kokosom.

Savet

Možete umesto kokosa posuti orahe.