

Kolac sa eurokremom (3)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- 3jajeta
- 1 šolja (od 2 dl)mleka
- 2 šolješecera
- 2 šoljebrašna
- 1/2 šoljeulja
- 100 goraha
- 2 kašikekakao
- 1/2 kašicice sode bikarbone

Premaz:

- 100 geurokrem
- 50-60 gkokosovog brašna

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanaca. Belanca posebno umutiti sa jednom cašom šecera. Žumanca sa ostalim sastojcima zajedno umutiti. Sjediniti varjacom sa belancima, i staviti da se pece u rernu na 200C. Vrelo peceno testo premazati eurokremom i posuti kokosom.

Savet

Možete umesto kokosa posuti orahe.