

## **Kolac sa kafom (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koricu:**

- **3** jajeta
- **7** kašikakakaoa
- **2** kašikegriza
- **7** kašikašecera
- **100** mllskuvane nes kafe
- **50** gotopljenog margarina

#### **Za fil:**

- **100** gšлага
- **100** mlmleka
- **200** gmargarina
- **1** kesica Instant kafe 2u1
- **4** kašikešecera

### **Priprema**

Penasto umutimo jaja. Dodamo šecer i umutimo. Dodamo otopljeni margarin i izmešamo.

Dodamo kakao, griz, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, skuvanu kafu. Dobro izmutimo.

Izlijemo u pleh i stavimo da se pece na 200 stepeni.

Do pola umutimo šlag, dodamo mleko i margarin. Dobro umutimo. Dodamo kafu i šefer. Dobro umutimo.

Kada je kora do pola pecena izvadimo i sipamo fil na sredinu...

Stavimo još da se pece. Treba skoro skroz da nestane fil. Bice malo tecnije, ali ce se posle stegnuti.

### **Savet**

Jako je soan i ukusan kola