

Penasti kafeni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 žumanceta
- 4 kašikešecera
- 2 kašikekakaoa
- 12 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 dlturske kafe
- 2 kašikekisele pavlake
- 4 kašikeulja

Za šaum:

- 4belanceta
- 6 kašikašecera
- 1/3 kašicicesirceta

Ostalo:

- pekmez po želji

Priprema

Zagrijati rernu na 200 stepeni.

Umutiti varjacom žumanca, šećer, kakao, brašno, prašak za pecivo, kiselu pavlaku i ulje. Dodati 2 dl tople kafe. Pleh podmazati i posuti brašnom. Razliti smesu. Peci 20-ak minuta. Izvaditi pleh iz rerne i odozgo premazati 3 kašike pekmeza. Vratiti kolac u rernu na 5 minuta. Umutiti belanca sa postepenim dodavanjem šećera u cvrst šam, dodati sirce.

Šam namazati na kolac i vratiti kolac u rernu, nakon 2-3 minuta isključiti rernu i ostaviti da se kolac skroz ohladi u njoj. Nakon 2-3 sata iseci kolac na kocke.

Savet