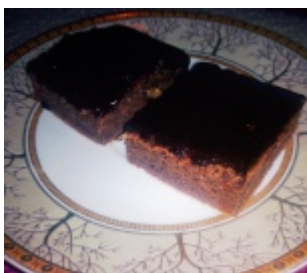


Preleveni kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caše (200 ml)** mleka
- **6 kašike** fruktoze
- **1,5** **čaš** ulja
- **8 kašike** kakao praha
- **4** jajeta
- **2** **čaše** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4-5 kašika** seckanih oraha

Priprema

Umutiti mikserom mleko, fruktozu, ulje i kakao.

Tu smesu podeliti na dva dela. Jedan deo ostavite malo veci i u veci deo dodajte...

...jaja, brašno i pecivo.

Sjediniti mikserom. Smesu sa brašnom i jajima izruciti u pouljenu i brašnom posutu tepsiju. Pre pecenja po smesi posutisam seckane orahe.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C oko 10-15 minuta, pa dopeci na 150 C još oko 10 minuta. Vrhom oštrog noža proveriti kada je gotovo.

Pecen, vruć kolac, preliti prvim delom smese i ostaviti da se ohladi, oko 1 h, pa iseci.

Savet

Kola je preukusan i soan, bez grama okolade, a deluje kao da je okolada njegov osnovni i jedini sastojak :-)
Ovako preleven kola, soniji je i ukusniji nego što bi bio sa okoladnom glazurom. :)