

****Bela bomba****



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 ml mleka
- 125 g maslaca
- 1 kašičica mlevenog anisa
- 1 kašičica mlevenog umbira
- 50-80 g suvog groža

Agda:

- 1 šolja (od 2,5 dl) šecera
- 1,5 šolje vode
- 1/2 limuna

I još:

- 1 kesica šlag pene
- malo kakao za posipanje

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, a potom dodati suve sastojke, kao i otopljeni maslac i mleko. Sjediniti varjaćom, dodati i suvo grožđe prethodno natopljeno u rum. Vatrostalnu činiju premazati maslacem, pa sipati smesu i staviti u mikrotalasnu pećnicu. U zavisnosti od jačine mikrovalne, peći između 10 i 15 minuta.

Za to vreme prokuvati agdu, ne mora mnogo, tek koliko da se šećer u potpunosti otopi. Ostaviti da se prohladi. Proveriti cackalicom da li je kolac pečen, ako nije, vratiti nazad na par minuta. Pečen kolac izvrnuti na tanjir. Ostaviti da se ohladi, to će biti brzo...

Kolac preliti agdom i sačekati da upije. Umutiti šlag penu, pa premazati kolac, ostaviti deo da možete poslužiti uz kolac. Po želji posuti kakaom.

Savet

Pošto je kola malo *jai*, po pitanju slatkih zaina i a gde, najbolje uz njega ide šlag pena...