

Kompot kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- 1 l kompota
- 400 g brašna
- 2 jajeta
- 2 kašike kakaa
- 2 kašice sode bikarbone
- 100 ml ulja

Priprema

Ovaj kolac je najukusniji sa kompotom od kajsija, a ja sam ga radila sa kompotom od jagoda, a vi odabetite kompot po želji. Kolac kod kojeg gotovo i nema posla ;) Kolac je socan, a po kolacu možete premazati šlag ili čokoladnu glazuru, orahe ili kao ja glazurom od kokosa. Treba vam tepsija 24x37cm Ako je voće u kompotu veće, malo ga usitnite, ali ne baš presitno. U zdelu staviti kompot, jaja, kakao, ulje, brašno, sodu bikarbonu i sve sjedinite. Promešajte sa kuhacom, ovde mikser nije potreban. Upalite rernu da se greje na 190, nauljite tepsiju, pospite brašnom, višak brašna istresite, sipajte smesu i pecite... Nakon 25 minuta uzmite cackalicu i probodite kolac, ako nema nista na cackalici gotov je, a ako ima pecite još malo. Glazuru radite po želji... Kao što sam i napisala a moja je: 100 gr maslaca, 200 ml mleka stavite u šerpu i neka provri, da se maslac otopi, potom dodajte 100 gr šećera i 150 gr kokosa. Na vruć kolac sam stavila glazuru i sve ostavila da se ohladi pre rezanja.

Savet