Kolac sa eurekremom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **12 kašika**brašna
- **9 kašika**šecera
- **12 kašika**ulja
- **15 kašika**mleka
- **2** jajeta
- **1 kašicica**kakaa
- **1**praška za pecivo

Za premazivanje:

- **4 kašike**eurokrema

Priprema

Umutiti jaja i šecer, dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Masu podeliti na 2 dela. Od druge polovine uzeti 5 kašika mase i u nju dodati kašiku kakaa. U modlu sipati pola mase, staviti u rernu i zapeci da se gore uhvati korica, izvaditi iz rerne i premazati sa eurokremom, ali stavljajte po malo i sacekajte par sekundi, da se eurokrem otopi, lakše je mazati. Sipajte drugu polovinu testa izravnajte i preko sipati braon testo sa kakaom, štapicem ili cackalicom išarajte pitu. Vratite nazad u rernu i pecite. :) Pitu pecite na 180 stepeni, a cackalicom probajte da li je pecena nakon 20 minuta.

Savet