

Kolac sa plazmom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **2 caše šecera**
- **2 cašemleka**
- **2 caše ulja**
- **2 caše mlevene plazme**
- **1 kesica praška za pecivo**

Još:

- **1 cašamleka**
- **2-3 kašike eurokrema**
- **mlevena plazma**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati ulje i mleko pa opet malo umutiti. Na kraju dodati mlevenu plazmu i prašak za pecivo, sve umutiti mikserom da se svi sastojci sjedine.

Smesu sipati u pleh obložen pek papirom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Gotov i vruc kolac preliti sa cašom hladnog mleka. Dok kora upija spremiti glazuru. Za lakše nanošenje eurokrema, otpiti ga na tihoj vatri i preliti preko kolaca. Posuti preko mlevenu plazmu i ostaviti da se ohladi.

Savet

Kola je lep ako se dobro rashladi. Jako ukusan. Probajte i uverite se sami...