

Ledeni Breg iz Banje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 12 **kašika**šecera
- 12 **kašika**ulja
- 12 **kašika**mleka
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 **kašike** kakao praha
- 12 **kašika**brašna

Za preliv:

- 650 **ml** hladnog mleka
- 2 **kesice** karamel šecera
- 7 **kašika**šecera
- 200 **g**šlaga

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati ulje, mleko prašak za pecivo i kako prah pa mutiti da se fino sjedini, dodati brašno.

Tepsiju podmazati sa uljem i posuti sa brašnom pa sipati umucenu smesu.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepni 20 minuta. Mleko pomešati sa šecerom i dodati karamel šecer pa preliti

preko vrućeg kolaca.

Kada kolac upije mleko i ohladi se ukasiti ga sa umućenim šlagom.

Savet