

# *Osvežavajuci kolac*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **4** jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikaulja
- **12** kašikamleka
- **12** kašikabrašna
- **4** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo

### **Preliv:**

- **500** ml mleka
- **4** kašikešecera
- **1** kesicavanil šecera

### **Dekoracija:**

- **200** g šлага
- **2** šoljicemleka
- **1** sakа oko **100** g malina
- **1** kašikagustina
- malovode
- **2** kašikešecera

## **Priprema**

Mutiti belanca penasto, pa dodati šecer, žumnanca, zatim i ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kada ste sve sjedinili dodati kakao, mutiti na manjom brzini, dok se prah ne istopi. Smesu sipati u pleh obložen pek paprom, i peci na 200 C oko 20 minuta. Kada je kolac pecen, ostaviti ga da se ohladi. Ugrejati mleko sa šecerom, i hladan kolac preliti sa toplim mlekom.

Kada je kolac ohlaen, umutiti šlag sa mlekom i premazati preko kolaca.

Preliv od malina: Staviti šaku zamrznutih malina ili oko 100 g sa šecerom na šporet. Oko 10-15 minuta krcakti na manjoj temperaturi dok se maline ne otope, takoe i šecer. U malo vode razmutiti gustin i dodati malinama, krcakti još malo, prohlaen preliv preko kolaca. Staviti u frižider na hlaenje.

## **Savet**

Ja sam obogatila kola sa prelivom od malina, koji osvežava još više. Možete napraviti preliv sa drugim voem po želji, okoladom ili kupovnim prelivima.