Kolac sa keksom i kremom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša od 200 ml**šecera
- **1 čaša od 200 ml**brašna
- **1 čaša od 200 ml**ulja
- **2 čaše od 200 ml**mleka
- **2,5 čaše od 200 ml**mlevenog keksa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta

Za premaz:

- **150 g**krema
- **1/2 čaše**mlevenog keksa

Priprema

Umutiti belanca u cvrsto šne. Dodati žumanca i promešati sa varjacom. Dodati šecer, ulje, brašno prašak za pecivo i keks. Sve fino sjediniti i umucenu masu sipati u tepsiju koja, se premaže sa uljem i pospe sa malo keksa. Kolac peci na 200 stepeni 30 minuta. Gotov vruc kolac premazati sa kremom i posuti sa keksom. Šlag krem umutiti sa po uputstvu sa kesice i poslužiti uz kolac. Prijatno.

Savet