Coca cola kolac sa rumom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Testo:

- **100 g**margarina
- **230 g**šecera
- **3**jajeta
- **185 g**brašna
- **150 ml**coca cole
- **1 kašika**kakaa
- **1**prašak za pecivo

Krem:

- **200 g**šlaga
- **2 dl**kisele vode
- **75 g**šecera
- **pola kesice**želatina u prahu
- **50 ml**ruma

Premaz sa rumom

- **200 g**šecera u prahu
- **3-4 kašike**ruma

Priprema

Margarin umutiti sa šecerom. Umesati jaje, polovinu brašna, coca colu, preostalo brašno sa praškom za pecivo. Testo uliti u nauljen i brašnom posut pleh i zatim peci na 180 stepeni 30 minuta. Zatim vodoravno presci kad se testo ohladi. Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa šecerom i kiselom vodom, umešati otopjen želatin i rum. Jednu koru premazati kremom staviti drugu. Za premaz sa rumom šecer u prahu pomešati sa rumom i premazati kolac.

Savet