

Crnkinja u beloj haljini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **140 g** prah šecera
- **1** vanil šecer
- **140 g** margarina
- **70 g** ribane čokolade
- **70 g** melenih oraha
- **4** jajeta
- **2-3 kašike** mleka

Glazura:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2-3 kašike** maslaca
- **250 g** belog šlaga

Priprema

Umutiti penasto margarin, šecer, vanil šecer, ribane čokolade, 4 žumanca i 70 g mlevenih oraha.

Brašno i pecivo promešati sa mlekom.

Dobro umutiti sneg od belanaca pa onda dodati u to umućen puter, šecer, vanil šecer, čokoladu, žumance, orahe

pa onda brašno, prašak za pecivo i mleko. To sve lagano izmešati sa belancima od snega i nasuti u podmazan pleh i peci na 180 C oko 10 minuta. Kada se kolac ispece izvaditiga iz rerne i prebaciti ga u veliki okrugli tanjir, staviti glazuru od cokolade i kada se ohladi namazati sa 1 šlagom. PRIJATNO!!!!

Savet