

Eurokrem kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 2 **caše**mleka
- 1 **caš**aulja
- 2 **caše**mlevenog keksa (najbolje plazme)
- 2 **caše**brašna
- 1 **kesi**capraška za pecivo
- 1 **kaš**ikakakao
- 200 **g**eurokrema

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca pa postepeno dodavati šećer, pa dodati umućena žumanca, a onda dodati i mleko, ulje, keks, brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve dobro sjediniti i sipati u pleh obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni 20 minuta. Izvaditi kolac i malo ga prohladiti pa ga premazati eurokremom i posuti keksom.

Savet