

Crnac u beloј košulji (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 12 kašikamleka
- 12 kašikašecera
- 10 kašikaulja
- 14 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1 kesicaprašak zapecivo
- 100 gseckanih oraha

Za preliv:

- 10 kašikašecera
- 500 mlmleka

Za dekoraciju:

- 2 kesicešlaga

Priprema

Umutite jaja sa šećerom. U umućenu smesu dodajte mleko pa ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao i seckane orahe. Izmešajte dobro kašikom i sipajte u nauljeni pleh. Pecite na temperaturi od 200 stepeni oko pola sata. Stavite u šerpicu mleko i šećer da provri. Kada se malo prohladi sipajte na isto tako prohladen

kolac. Ostavite da se skroz ohladi. Umutite šlag po uputstvu sa kesice i dodajte preko ohlaenog kolaca.

Savet