

## *Coca cola kolac*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 6 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1/2praška za pecivo
- 2-3 kašikemlevenih oraha
- 1 dlkoka kole

#### **Fil:**

- 200 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 200 gmlevenih oraha
- 300 gmlevenog plazma keksa
- 4 dlkoka kole

#### **Ostalo:**

- 200 gšlaga
- 1,5 dlkoka kole

### **Priprema**

Umutiti belanca, dodavati jedno po jedno žumance. Kada je umuceno dodati brašno, mlevene orahe i prašak za

pecivo. Ispeci koru.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati u to mlevene orahe, mlevenu plazmu i 4 dl koka kole. Sve sjediniti. Koru nakvasiti koka kolom, staviti preko fil i ukasiti šlagom.

### **Savet**

Tortu ukasite po sopstvenoj zelji, ja sam moju dekorisala pink puslicama.