

Kakao kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g maslaca
- 350 g šecera
- 300 g brašna
- 1 čaša mleka
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 kašika kakao
- džem od kajsije

Priprema

Umutiti žumanca, maslac, 200 grama šecer, dodati čašu mleka, kakao, prašak za pecivo, pomešan sa 300 grama brašna. Sve dobro izmešati da se dobije ujednacena masa. Masu sipati u podmazaiu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi u pecnici. Dok se kolac pece, pripremiti džem od kajsija i ulupati sneg od 3 belanceta sa 150 grama šecera. Kada je kolac upola pecen, izvaditi ga iz pecnice i brzo premazati džemom, preko džema staviti ulupan sneg od belanaca i vratiti u pecnicu da se još malo zapece. Kolac pustiti da se prohladi pa ga iseci na kockice.