

Calin rozla kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1gotov mix za vanila kapkejk
- 3jajeta
- **80** gistopljenog putera
- brašno
- mleko
- **300** gšecera u prahu
- **20** gputera
- boja za kolace

Priprema

Prvo puter.

Onda jaje.

Pa još dva jajeta.

Pomešam.

Sipam mleko.

Dodam brašno.

Promešam.

Spremim pleh, namažem puterom.

Sipam testo u pleh.

Izravnam.

Pecemo u predgrejanoj rerni na 160 stepeni Celzija 45 do 50 minuta.

Pravimo fil od 300 grama šecera u prahu, 20 grama putera, eventualno i ovde malo roza boje.

Mešamo sastojke.

Malo roza boje u puter i šecer u prahu.

Odpriike ovoliko.

Dobro promešam.

Premažem kolac.

Poližem ciniju. Vi ne ližite!

Ukrasim sa cokoladom iz tube.

Savet

Ovde je bila gotova mešavina Jagode i krem od Betty Crocker. Ako nemožete nabaviti, onda napravite obino testo za kapkejs i dodate malo roza boje.