

## ***Bata ili Seka?***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 šolja**šecera
- **1/2 šolje**putera
- **2**jajeta
- **2 kašice**vanile
- **1,5 šolja**brašna
- **1 3/4 kašice**praška za pecivo
- **1/2 šolja**mleka
- **par kapljica**roza boje za hranu

#### **Premaz:**

- **1,5 šolja**šecera u prahu
- **2 kašice**omekšanog putera
- **1 kašica**vanile
- **1 kašica**vode
- **nekoliko kapi**roza i plave boje za hranu

### **Priprema**

Ovaj kolac sam pravila jako davno, dok sam bila trudna. Kada sam saznala da očekujem devojčicu, napravila sam ga, otišla kod mojih roditelja da im saopštim. Uz kolac ide i poruka: Bata ili Seka? Želimo da znamo. Rasecite kolac, kašce vam se samo. Onda rasecete kolac i ocigledno ako je roza (kao u mom i ovom kolacu slučaj, devojčica je, plav dečko je. Mislim da je originalan nacin da bilo kome saopštite tako radosnu vest i da ga ujedno pocastite jer kolac ima i izvrstan ukus. Ni ne secam se više odakle mi je ta ideja bila, a nije ni bitno.

Danas me moja dobra drugarica pozvala da joj napravim jedan. Ja sam relativno mlada mama, pa moje dugarice ili završavaju upravo studije ili putuju po svetu. U Novom Zelandu je rasprostranjen obicaj da kad završite školovanje prvo jednu godinu putujete po svetu, pa se onda bacite u ozbiljne zadatke. Dobar obicaj, narocito za mlade na Novom Zelandu koji je dosta izolovan od sveta. Da predjemo na kolac.

Predgrej rernu na 175 stepeni Celzija. Namasti okrugli pleh i pokri dno papirom za pecenje.

U ciniji srednje velicine umuti kremasto, puter i šecer, pa jedno po jedno dodaj jaja i vanilu. Zatim sledi prosejano brašno i prašak za pecivo. Sipaj mleko i mešaj dok dobiješ glatko testo. Na kraju dodaj nekoliko kapljica roza boje u testo. Ili plave ako ej za decaka...

Sipaj u pleh i peci 30 do 40 minuta. Kolac je gotov kad ga blago pritisnete, a on se vrati, ili odksoci takoreci.

Sada od satojaka navedenih gore, napravite premaz, pa podelite u dve cinijice i u jednu sipate nekoliko kapljica roze, a u drugu nekoliko kapljica plave boje. Namažete kolac, pola, pola kao na slici.

Bata ili seka eto sada znamo kolac pojedemo i uživamo!

## **Savet**