Duša kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- **4**jajeta
- **16 kašika**šecera
- **16 kašika**ulja
- **16 kašika**mleka
- **16 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za šerbet:

- **250 g**šecera
- **2-3 kašike**kakaoa
- **250 ml**vode

Priprema

Mikserom izmutimo jaja i šecer. Dodamo brašno, prašak za pecivo, mleko i ulje i mešamo kašikom dok se smesa ne sjedini. Kada smesa bude gotova, izlijemo u ogruglu tepsiju u kojoj je postavljen papir za pecenje. Tepsiju stavimo u rernu i pecemo 40 minuta na 190 stepeni. Izvadimo tepsiju iz rerne isecemo kolac na raomboide. U šerpu na šporetu stavimo šecer, vodu i kakao i mešamo kašikom. Kad šerbet prokljuca prelijemo kolac. Prijatno!

Savet

Uz kola možete popiti jenu crnu kafu.