

## ***Extra brzi kolac***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 100 mlmlijeko
- 100 mlulja
- 250 gšecera
- 250 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2,5 kašikekakaoa

#### **Za fil:**

- 1 lmlijeko
- 3 kesicepudinga od vanile
- 6 kašikašecera

#### **I još:**

- 500 gkisele pavlake
- 5 kašikašecera u prahu

### **Priprema**

Skuvati puding i ostaviti da se ohladi. Umutiti koru od gore navedenih sastojaka.

Masu izliti u pleh obložen papirom.

Kašikom vaditi puding i stavljati preko mase.

Peci na 180 C oko 40 minuta. Dok se kora pece umutiti kiselu pavlaku sa šećerom.

Deset minuta pred kraj pecenja izvaditi kolac iz rerne i sipati umucenu pavlaku sa šećerom.

Kolac ohladiti i sjeci na kocke.

Služiti uz kaficu, super je.

**Savet**