

?upavci (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 5jaja
- 24 kašikešecera
- 15 kašikaulja
- 24 kašikebrašna
- 24 kašikeMoja Kravica mleka
- 2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 6 dlMoja Kravica mleka
- 12 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 4 kašikekakao praha
- 300 gkokos brašna

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti,pa lagano umešati umucen sneg od belanaca. Izruciti smesu u podmazan pleh (veliki pleh od rerne). Peci u rerni zagrejanjoj na 200°C,oko 25 minuta.Ne otvarati rernu tokom pecenja. Kada lepo porumeni i kada se ivice kolaca odvoje od pleha, znacete da je gotovo.

Pomešati mleko, šećer, kakao i vanilin šećer, pa staviti na ringlu da prokljuca. Kuvati najduže minut, pa skloniti da se ohladi.

Kada je kolac pečen, ohladiti, pa seci na kocke. Kocke umakati u ohlažen fil, pa u kokos brašno.

Savet