

Brzi Gonzales



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 10 kašikašecera
- 20 kašikabrašna
- 150 mlulja
- 220 mlmleka
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1 kašikakakaa

Preliv:

- 25 kašikavode
- 15 kašikašecera
- 2 kašikekakaoa
- 1/2margarina ili putera

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom.

Dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i mleko sve dobro promešati.

Pola smese izliti u tepsiju.

A u ostatak smese dodati kašiku kaka, pa preliti preko bele smese.

Peci na 200`C oko 25 minuta. Ispečen kolac odmah iseci u kocke ili u štangle ne vadeci ga iz pleha.

Dok se kolac peko napraviti preliv. Staviti vodu i šećer da prokuva pa dodati margarin i kakao (umesto margarina možete dodati 100 g čokolade).

Kuvati oko 5 minuta pa preliti preko kolaca.(nema potrebe da se čeka da kora bude hladna -znaci vrela kora vreo preliv).

Kada je kolac upio preliv posuti ga kokosom ili mlevenim orasima.

Savet

Kolac se veoma brzo pravi i veoma je sočan i ukusan.