

Kakao šnite sa karamelom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 50 g šecera
- 5 kašika ulja
- 60 g brašna
- 1 kašika kakao praha
- 1 kašičica praška za pecivo

Za karamel:

- 6 kašika šecera
- 1 kašika maslaca ili margarina

I još:

- 100 g krem šlaga vanila
- 1,5 dl kisele vode

Priprema

U brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Penasto umutiti jaja sa šecerom i umešati ulje i mešavinu sa brašnom. Smesu uliti u nauljen brašnom posut manji pleh i peci na 200 C, oko 20-25 minuta, zatim izbockati viljuškom.

Karamelizovati šećer i umešati maslac, preliti preko kore.

Umutiti šlag sa kiselom vodom i premazati preko kolaca.

Savet