

Kolac sa eurokremom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice šecera
- 2 šoljice mleka
- 2 šoljice brašna
- 2 šoljice mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 g eurokrema

I još treba:

- 1 šolja oraha

Priprema

Umutiti belanca, dodati šecer, ulje, mleko, orahe, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju žumanca. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peci 20 minuta na 200 stepeni.

Kolac izvaditi iz rerne i dok je još vruć premazati ga eurokremom.

Posuti mlevenim orasima, ostaviti da se ohladi pa iseci na kocke.

Savet