

## ***Coca Cola kolac***



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4jaja
- 4 **kašike**šecera
- 50 **ml**ulja
- 4 **kašike**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **dl**Coca Cole

#### **Fil:**

- 300 **g**mljevenog keksa
- 200 **g**šecera u prahu
- 200 **g**margarina
- 200 **g**mljevenog neslanog kikirikija
- 3 **dl**Coca Cole

#### **Još potrebno:**

- 2 **kesice**šlag kreme od cokolade
- 3 **dl**Coca Cole
- 3 **dl**slatke pavlake

### **Priprema**

Za koru je potrebno odvojeno umutiti bjelanjke. Žumanjke umutiti sa šećerom i uljom. Dodati brašno, kakao i pecivo pa lagano miješajući dodavati po kašiku bjelanjaka dok se sve ne sjedini. Kору peci u tepsiji prekrivenoj pek papirom na 200 C oko 15-20 minuta. Pecenu i ohlaenu koru preliti sa Coca Colom. Za fil umutiti margarin i šećer. Kada se dobije pjenasta masa dodati keks i kikiriki pa miješajući dodavati Coca Colu. Kada se sve sjedini smjesu premazati preko kore. Umutiti šlag kremu od čokolade sa Coca Colom pa staviti preko fila. Kolac na kraju premazati umućenim slatkim vrhnjem, pa dobro ohladiti prije služenja.

## **Savet**

Jedan jako brz i jednostavan kola za sve ljubitelje Coca Cole.