# *Brzi gonzales (3)*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **2 šolje**mleka
- **2 šolje**ulja
- **14 kašika**šecera
- **20 kašika**brašna
- **2**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- **1 kesica**vanil šecera
- Za preliv::
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**mleka
- **3 kašike**kakaa

## Priprema

Od belanca umututi cvrst sneg. Sa žumancima umutiti sve ostale sastojke i pomešamo sa umucenim belancima. Sipati testo u podmascenu tepsiju i peci na 200 C oko 20 minuta. Izvaditi kolac i iseci ga na kocke i preliti sa toplim prelivom. Za preliv kuvati šecer i mleko do potrebne gustine (ne mnogo gusto) i dodati kakao i još malo da prokljuca.

## Savet