

## *Ekonomičan, brz i ukusan kolac*



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** **caša (od 200 ml)** mleka
- **1** **caša** šecera
- **1** **caša** ulja
- **3** **kašike** kakaoa
- **1** **kašik** kafe (Neskafe Gold)
- **1** pomorandža (sok)

#### **...i još:**

- **2** jajeta
- **1** **caša** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanil šecer
- **1** pomorandža (korica)

### **Priprema**

U dublju posudu staviti mleko, šecer, ulje, kakao, kafu i isce?eni sok od pomorandže. Žicom za mucenje sastaviti sve sastojke. Mutiti malo duže, da bi se rastopila kafa, pošto je u granulama. Odvojiti pola smese i ostaviti na stranu.

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti cvrsto belanca, dodati žumanca, pa umutiti da postane penasto. Dodati mešavinu brašna, peciva i vanil šecera. Na kraju dodati narendanu koricu od pomorandže. Sjediniti sve sastojke

mikserom. Dodati pola smese koja je prethodno umucena. Promešati i sipati u pleh (30x20 cm), koji je dobro podmazan i posut brašnom. Staviti da se pece, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je peceno, da se kolac ne presuši.

Ispeceni kolac izvaditi i preliti sa ostatkom smese sa kafom. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa ga staviti u frižider da se glazura, malo stegne. Zatim ga iseci na kocke. Moja deca su izdržala sat vremena da bude u frižideru, pa smo ga isekli. Topi se u ustima, napravite ga i uvericete se.

## **Savet**

Za sve sastojke mera je ?aša od 200 ml zapremine.