Ekspresni eurokrem kolac

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **2 šoljice** šecera
- **1 šoljica**ulja
- **1,5 šolja** mleka
- **4-5 šoljica**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike** kakaoa
- **3+3 kašike**eurokrema

Priprema

Umutiti jaja, ulje, šecera, vanilin šecer, brašno, malo više od šolje mleka i prašak za pecivo. Izliti u tepsiju tek toliko da pokrije dno. Onda u smesu dodati kakao i 3 kašike eurokrema (ako je pregusto dodati još malo melka), pa izliti preko bele smese. Peci na 190 stepeni 15-tak minuta, pa vruce premazati eurokremom i posuti šecerom u prahu.

Savet

Koristila sam šoljicu od kafe, oko 2 dl.