

Cipiripi socni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mleka
- 12 kašika brašna
- 4 kašike cipiripi praha (napitka)
- 1 kesica praška za pecivo

Za preliv:

- 500 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Ostalo:

- 200 g šlaga
- oko 2 manje šoljice mleka

Priprema

Mutiti belanca penasto, pa dodati šecer, žumanca, zatim i ostale sastojke (ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo). Kada ste sve sjedinili dodati cipiripi napitak, mutiti na manjoj brzini, dok se prah ne

istopi. Smesu sipati u pleh obložen pek paprom, i peci na 200 C oko 20 minuta. Kada je kolac pecen, ostaviti ga da se ohladi. Ugrejati mleko sa šećerom, i hladan kolac preliti sa toplim mlekom.

Umutiti šlag i premazati prohladni kolac.

Savet

Kola se može premazati i istopljenomokoladom. Ukus je i tako podjednako soan. :)