

Preliveni kolac sa grizom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora :

- **4**jajeta
- **9** kašikašecera
- **9** kašikaulja
- **9** kašikamleka
- **9** kašikabrašna
- **4** kašikegriza
- **2** kašikekakaoa
- **2** kašicicekafe
- **1** kesicaprška za pecivo

Preliv:

- **1/2** l mleka
- **10** kašikašecera
- **1** vanil šecer

...i još:

- **1** kesicašlag pene

Priprema

Kora: Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca staviti u dublju vanglicu i cvrstih umutiti, uz postepeno

dodavanje šecera. Ubaciti žumanca i mikserom, sjediniti smesu, da postane penasta.

Zatim dodati po devet kašika ulja i mleka i sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom, grizom kakaom i kafom, pa mešavinu dodati u umucenu smesu sa jajima. Sve dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 33x20cm, i dobro ga podmazati uljem. Rernu ugrejati na 170 stepeni. Izruciti umucenu smesu u pleh, poravnati, i staviti da se pece.

Preliv: U mleko dodatii šecer i staviti ga, na šporet, da doe do tacke kljucanja.

Ispeceni kolac izvaditi i preliti ga sa vrelim prelivom. Ostaviti da kolac upije preliv i da se ohladi.

Ohlaeni kolac premazati sa šlag penom i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Savet