

Preiveni kolac sa grizom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora :

- 4 jajeta
- 9 kašika šecera
- 9 kašika ulja
- 9 kašika mleka
- 9 kašika brašna
- 4 kašike griza
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašice kafe
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv:

- 1/2 l mleka
- 10 kašika šecera
- 1 vanil šecer

...i još:

- 1 kesica šlag pene

Priprema

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

dodavanje šećera. 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 ugrijati na 170 stepeni. Izruciti umucenu smesu u pleh, poravnati, i staviti da se pece.

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

Ispeceni kolac izvaditi i preliteri ga sa vrelin 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