

Kolac sa kafom i karamel prelivom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 120 g šecera
- 100 ml ulja
- 200 ml jogurta
- 140 g brašna
- 60 g griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kesica vanilin šecera
- 3 kašike kakaoa
- 2 kašice kafe

Za preliv:

- 12 kašika šecera
- 1/2 l mleka
- 2 kašike rumuna

Po vrhu kolaca:

- 80 g šlag pene (dve kesice po 40 g)
- 1 kesica grand kafe 3 u 1

Priprema

Jaje razbiti u vanglicu i, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanil šecera, ga umutiti. Dodati ulje i jogurt, pa sjediniti. Brašno pomešati sa grizom, pecivom, kakaom i kafom, pa ga dodati u umucenu smesu. Sjediniti mikserom, najmanjom brzinom.

Ugrejati rernu na 170 stepeni. Uzeti pleh, vel. 33x20 cm, dobro ga premazati uljem i sipati umucenu smesu. Staviti da se pece. Kada se ispece (probat i cackalicom da li je peceno) izvaditi i ostaviti da se prohladi. Za to vreme pripremiti preliv.

Preliv: Šecer staviti u suhu šerpicu i, na tihoj temperaturi, karamelizovati ga. Kada šecer dobije svetlo braon boju uliti toplo mleko i ostaviti na vatri, da se šecer otopi. Kada se šecer otopio skloniti sa vatre, dodati rum i preliti preko, prohladenog, testa. Ostaviti da testo upije preliv i da se ohladi.

Umutiti šlag penu, po uputstvu sa kesice, zajedno sa kafom. Šlag naneti preko ohlaenog kolaca i staviti ga u frižider, na dva sata. Uživajte uz kaficu i socan, kafe, kolac.

Savet