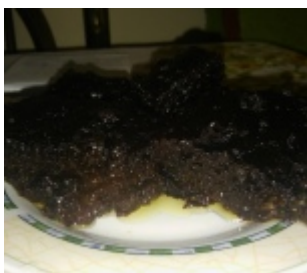


Kolac sa kafom (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koricu:

- 3 jajeta
- 7 kašika kakaoa
- 2 kašike griza
- 7 kašika šecera
- 100 ml skuvane nes kafe
- 50 g otopljenog margarina

Za fil:

- 100 g šlaga
- 100 ml mleka
- 200 g margarina
- 1 kesica Instant kafe 2u1
- 4 kašike šecera

Priprema

Penasto umutimo jaja. Dodamo šećer i umutimo. Dodamo otopljeni margarin i izmešamo.

Dodamo kakao, griz, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, skuvanu kafu. Dobro izmutimo.

Izlijemo u pleh i stavimo da se peče na 200 stepeni.

Do pola umutimo šlag, dodamo mleko i margarin. Dobro umutimo. Dodamo kafu i šećer. Dobro umutimo.

Kada je kora do pola pecena izvadimo i sipamo fil na sredinu...

Stavimo još da se pece. Treba skoro skroz da nestane fil. Bice malo tecnije, ali ce se posle stegnuti.

Savet

Jako je soan i ukusan kola