

## *Ludi jeftin kolac*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **2 šolje (2 dl)** brašna
- **1 šolja** šećera
- **3 kašike** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 šolje** mleka
- **1 kesica** nes kafe

#### **Za krem:**

- **1 jaje**
- **1 šolja** šećera
- **3 kašike** brašna
- **2 šolje** mleka
- **1 kesica** vanilin šećera

### **Priprema**

U sud pomešajte sve suve sastojke pa dodajte mleko koje ste prethodno izmešali sa nes kafom i zagrejali (ne previše). Sve dobro izmešajte, pa sipajte u pravougaoni pleh obložen pek papirom i pecite koru na 200 stepeni oko 30 minuta.

Za to vreme umutite mikserom jaje sa šećerom i vanilom, dodajte brašno, dobro sjedinite sa mlekom da nema grudvica i skuvajte krem. U mlak krem dodajte margarin i dobro umutite mikserom.

Ohlaenu koru presecite dva puta uzduž i filujte ih pripremljenim kremom.

### **Savet**

Kore su u početku malo tvre, ali e nakon držanja u frižideru omekšati i biti izvrsne. Sam kola je malo neobian, ali itekako ukusan...