

Najbrži kolac (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 šolja brašna
- 3 kašike kakao praha
- 1 kašica sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- 1/2 šolje fruktoze
- 1 kašica sirćeta
- 2 kašice arome vanile
- 5 kašike ulja
- 1 šolja vode

Fil:

- 2 kašike džema od jagode
- 2 kašike džema od divljih kupuna
- 2 kašike vode

Priprema

Koristila sam šolju od 200 ml i pekla u manjem silikonskom kalupu. Evo i slike postupaka.

Ovo je definitivno najbrži kolac koji se može napraviti. Za pripremu vam je potrebna samo jedna viljuška i ništa više.

Rernu ukljuciti izmeu 150 i 200 C. U kalupu staviti sve suve sastojke. Brašno, kakao, so, fruktozu, sodu bikarbonu i promešajte sve viljuškom.

Napravite 3 udubljenja (rupice). U jednu stavite sirce, u drugu ulje i u trecu vanilu.

Sve prelijte šoljom vode i viljuškom sjedinite smesu. Smesa ce biti gušca. Kada sve sjedinite izravnajte smesu malo viljuškom i stavite da se pece.

Kolac se jako brzo pece. Proverite cackalicom kada je gotov. Pecen kolac staviti na tacnu da se malo prohladi i preliti filom.

Fil: Sjediniti obe vrste džema i vodu i zagrejati u manjoj šerpici. Preliti preko kolaca i staviti na kratko u frižider da se fil ohladi i stegne. Seci na kocke i uživati u ovom brzom i ukusnom kolacu.

Savet

Kola zaista brz i ukusan. Fil možete promeniti po želji. Može se preliti samo okoladom ili posuti prah šećerom, ali meni je uz ovakav kola ovaj fil bio super izbor, taman dovoljno da kola bude soan. Preporučujem da baš tako i probate, za promenu od okoladne glazure. Kola bez jaja, mleka, peciva, sa krajnje osnovnim sastojcima koji se uvek nau u kui, a pripremu sa samo jednom viljuškom mogu izvesti i kulinari poetnici pa ak i deca što bi se reklo :) Prijatno i uživajte u brzom, sonom zalogaju :)