

Nanin kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje od 100ml** mleka
- **2 šolje od 100ml** ulja
- **14 kašika** šecera
- **20 kašika** brašna
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

Za preliv

- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** mleka
- **3 kašike** kakao praha

Za ukrašavanje:

- **1 kesica** šlaga u prahu

Priprema

Testo: belanca umutiti u cvrst sneg. U drugoj ciniti umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati mleko i ulje. Kad je sve fino umuceno lagano sa varjacom dodati umucena belanca. Sipati testo u manju tepsiju koja je prethodno premazana sa uljem i posuta sa malo brašna. Peci na 200 C 25 minuta. Gotov kolac ohladiti pa iseci

na kocke. Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i staviti da se zamrzne. Pripremiti preliv. Šecer i mleko staviti da provri kad pocne da vri dodati kakao. Kuvati 5 minuta. Ohladjen i isecen kolac preliteri sa vrućim prelivom. Ohlaćen kolac poslužiti sa zamrznutim šlagom. Prijatno.

Savet

Napomena: Mere za pripremu kolača su šolje od 100ml.