

'Kiwice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manja jajeta
- 2 šolje od 2 dl žutog šecera
- 1 vanilin šecer
- 2 šolje oštrog brašna
- 1 šolja mleka
- 1 šolja ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g kokosovog brašna
- 1 limun, sok i korica
- oko 400 g kivija
- 100 ml šlag pene

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, potom staviti mokre, a zatim i suve sastojke. Promešati. Smesu podeliti na dva kalupa za srneca lea. Pomastiti ih i sipati smesu, a onda proizvoljno stavljati kolutice očišćenog kivija. Peci u zagrejanoj pecnici na 180 stepeni, dok test cackalicom ne pokaže da je kolac pečen. Izvaditi kolac iz kalupa, ovlaš namazati ivice kolaca šlag penom i posuti kokosovim brašnom. Seci na šnitice.

Savet

Ovo je spas ono kad vam se jede nešto slatko kasno uvee, a opet bi sa onim što vam je pri ruci... E, tako je došlo i do ovog kolaa, s tim da je smese bilo dovoljno za dva kalupa, jer, da budem iskrena, išla sam "pravilom" malo

ovo, malo ono, aša ovog, aša onog, i, usput gledala tv... Šta rei, nije baš za pohvalu, ali to i jeste moj problem generalno-slatko uz tv.... Ok, ovde ima i voa... heheheh...