

Bela bomba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jajeta
- **150** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **300** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **200** mlmleka
- **125** gmaslaca
- **1** kašicicamlevenog anisa
- **1** kašicicamlevenog umbira
- **50-80** gsuvog groža

Agda:

- **1** šolja (od 2,5 dl)šecera
- **1,5** šoljevode
- **1/2**limuna

I još:

- **1** kesicašlag pene
- malokakaoa za posipanje

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, a potom dodati suve sastojke, kao i otopljeni maslac i mleko. Sjediniti varjacom, dodati i suvo grože prethodno natopljeno u rum. Vatrostalnu ciniju premazati maslaczem, pa sipati smesu i staviti u mikrotalasnu pecnicu. U zavisnosti od jacine mikrovalne, peci izmeu 10 i 15 minuta.

Za to vreme prokuvati agdu, ne mora mnogo, tek koliko da se šefer u potpunosti otopi. Ostaviti da se prohladi. Proveriti cackalicom da li je kolac pecen, ako nije, vratiti nazad na par minuta. Pecen kolac izvrnuti na tanjur. Ostaviti da se ohladi, to ce biti brzo...

Kolac preliti agdom i sacekati da upije. Umutiti šlag penu, pa premazati kolac, ostaviti deo da možete poslužiti uz kolac. Po želji posuti kakaom.

Savet

Pošto je kola malo *jai*, po pitanju slatkih zaina i a gde, najbolje uz njega ide šlag pena...