

## ***Preliveni kolac (2)***

### **Sastojci**

#### **Za koru Vam je potrebno:**

- 2 jajeta
- 2 caše brašna (caša od 2 dl)
- 1,5 caša šecera
- 1 caša ulja
- 1 caša mleka
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za preliv Vam je potrebno:**

- 1/2 l vode
- 10 kašika šecera
- 5 kašika kokosa
- 2 kašike kakaa
- 2 rebra cokolade
- 1 kesica vanil šecera

### **Priprema**

Za koru: Umutite jaja sa šecerom pa polako dodajte mleko i ulje. Mutite kratko pa dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i na najmanjoj brzini mutite dok se svi sastojci lepo ne sjedine.

Sipajte smesu u podmazan pleh i pecite na 200 stepeni oko 20-tak minuta.

Vrucu koru isecite na kocke i prelijte sledecim vrućim prelivom.

Za preliv: Sve sastojke stavite u šerpu i kuvajte na umerenoj temperaturi 10-tak minuta pa prelijte kolac i ostavite da se skroz ohladi.

Sedite i sladite se!