

Šareni kolac (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 6-7 jaja
- 13 kašika šecera
- 1 kafena šoljica ulja
- 1 kafena šoljica mleka
- 15 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šecer
- 125 g margarina
- 15 kašika šecera
- 21 kašika vode
- 2-3 kafene kašike kakao

Priprema

Jaja dobro umutimo sa šecerom od 13 kašika, pa dodati šoljicu ulja, šoljicu mleka i na kraju 15 kašika brašna u kome smo umešali 1 prašak za pecivo i sve to sipamo u pouljenu tepsiju i pecemo na 200 c oko 25-30 minuta.

Vruc kolac prelivamo vrućim sirupom, ali prethodno isecemo kolac na kocke željene velicine.

Sirup je od 21 kašike vode, 15 kašika šecera, 125 g margarina, 1 vanil šecer, 2 kafene kašice ili 3 kakao.

Kad kolac prelivamo poželjno je više puta precij nožem po isecenim kockama kako bi sirup više natopio i prošarao kocke.