

Crnac u beloj košulji



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 3-4 kasike kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 l mleka
- 2 šlaga
- 1 pavlaka
- 100 g euroblok cokolade

Priprema

Umutiti jaja, dodato šecer, mleko, ulje zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao. Dobro umutiti i peci biskvit na 200 stepeni 20 minuta.

Pecen kolac preliti sa 1/2 l mleka pomešanog sa malo šecera i ostaviti da odstoji malo.

Fil: Umutiti 2 šlaga i dodati 1 pavlaku, pa sve to pomešati i naneti na koru.

Odozgo narendati euroblok cokoladu.

Veoma osvežavajući i ukusan kolac bez puno muke.