

## *\*Tackasti\* kolac*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **65** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **200 g** šecera
- **4** jajeta
- **1** vanilin šecer
- **150 ml** ulja
- **150 ml** mleka
- **1 kašičica** limunove korice
- **2 kašičice** kaka
- **2 kašike** kokosovog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Za glazuru:**

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** kisele pavlake
- **malo** šarenih perli za ukras

## **Priprema**

Spremiti silikonski kalup za cake pops i kalupa za srneca le?a. Izmiksati jaja sa šecerima, pa dodati ulje i mleko, kao i brašno prosejano sa praškom za pecivo. Umešati ulje i mleko i ujednaciti smesu. Deo te smese, otprilike kutlacu-dve, odvojiti i dodati kakao. Izmiksati i sipati u kalup za cake pops, peci 15 minuta na 180 stepeni.

U žutu smesu dodati kokosovo brašno i kašičicu rendane limunove kore. Trecinu te smese sipati u kalup za srneca leža, prethodno namašćen i posut brašnom.

Izvaditi pop keksice i porežati polovinu, prelići drugom trecinom žute smese i...

... staviti drugu polovinu pecenih pop keksica. Prelići poslednjom trecinom žute smese i peci na 175 stepeni oko 40 minuta, proveriti cackalicom...

Ohladiti kolac u kalupu, pa ga pažljivo izvaditi. Za glazuru otopiti cokoladu na pari, pa umešati kiselu pavlaku. Ujedinaciti smesu, pa premazati kolac. Ukrasiti ga šarenim šecernim perlama.

## **Savet**

Divan kolač uz čaj i tv ili dobru knjigu...