

Crveni somotni kolac Svemirko



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 šoljebrašna
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1/2 šolja šećera
- 1 kašikakakao
- 3 jajeta
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1,5 šoljaistopljenog putera
- 4 kašicicecrvene boje za kvanje
- 1 šoljamlacenice
- 1 kašicicavanila ekstrakta

Fil:

- 1 šoljekrem sira
- 2 šolješećera u prahu
- 1/2 šoljeomekšanog putera
- žuta i plava boja za kvanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Za ovo vam je potrebna ovakva tepsija koja ima ove udubljene krugove na dnu.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Prosejemo u ciniju sve suve sastojke. Izmutimo šećer i jaja pa dodamo brašno, sodu bikarbonu, kakao, istopljeni puter, mlacenicu, vanilu, crnevu boju za kuvanje. Pecemo u okrugloj tepsiji, koju sam gore opisala, oko 35 minuta. Ostavimo da se potpuno ohladi.

U medjuvremenu pripremimo fil, tako što umutimo krem sir, šećer u prahu i omekšali puter u glatku masu. Nekoliko kašika odvojimo i time premažemo izmedju krugova na vrhu i napravimo sa strane nekoliko zvezda. Oko 2 kašike fila obojimo sa žutom bojom pa sa tim filom napunimo krug, koji je malo dublji. Ostatak obojimo plavom bojom pa premažemo kolac. Za dekoraciju koristimo cokoladne okrugle bombone i crvene ili koje vec imate.

Ovako.

Savet

Malo smo se poigali sa novom tepsijom koju sam dobila. Mi smo pravili svemirka, a naravno dekorisanju je potrebna samo mašta.