

Eurokrem kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 2 **caše od jogurta**šecera
- 2 **caše od jogurta**mleka
- 1 **caša od jogurta**ulja
- 2 **caše od jogurta**mlevenog keksa
- 2 **caše od jogurta**brašna
- 1 **kesica**prašak za pecivo
- 1 **kašika**kakaoa
- 1 **vece pakovanje**eurokrema

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca. Belanca dobro umutiti pa postepeno dodavati šećer pa žumanca. Dodati mleko, ulje, keks, brašno, prašak za pecivo, 300 g eurokrema i kakao.

Sve izmešati i uliti u podmazan pleh. Peci na 180°C oko 20 minuta.

Kad se kolac prohladi premazati eurokremom i posuti keksom.

Savet

Umesto keksa mogu se koristiti mleveni orah. Ja takoe im izvadim kola premažem sa 6-7 kašike eurokrema,

lakše se razmazuje kad je kola vru, nego kad se ohladi.