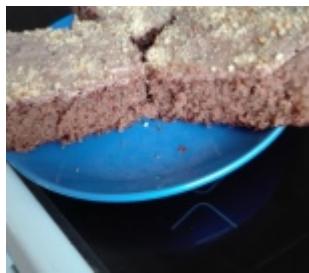


# **Eurokrem kolac**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2jaja**
- **2 caše od jogurtašecera**
- **2 caše od jogurtamleka**
- **1 caša od jogurtaulja**
- **2 caše od jogurtamlevenog keksa**
- **2 caše od jogurtabrašna**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **1 kašikakakaoa**
- **1 vece pakovanjeurokrema**

## **Priprema**

Belanca odvojiti od žumanca. Belanca dobro umutiti pa postepeno dodavati šefer 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.