

# **Kolac sa šlagom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4jajeta**
- **16 kašikašecera**
- **16 kašika brašna**
- **16 kašikaulja**
- **2 kašikekakao praha**
- **1 kesicaprašak za pecivo**
- **200 mlvode**
- **300 gkristal šecera**
- **300 gšlag krema od vanile**
- **100 mlmineralne vode**

## **Priprema**

Mikserom umutiti jaja sa kristal šecerom. Dodati ulje i brašno pomešano sa kakao prahom i praškom za pecivo. Smesu promešati. Izliti u pleh i peci na 180 C oko 30 minuta. Pripremiti šerbet od vode i kristal šecera kada. Kada je ušpinovan šecer preliti ga preko ohlaenog kolaca. Kolac ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag krem sa vodom ili mlekom i dekorisati kolac šlagom.

## **Savet**