

Socni kakao kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **10 kašika**šecera
- 1 vanilin šećer
- 2 dlmleko
- 2 dlulje
- **15 kašika**brašno
- 1 kesicapraška za pecivo

Preliv:

- **15 kašika**vode
- **10 kašika**šecera
- 1 vanilin šećer
- **60 g**margarina
- **3 kašike**kakao praha
- 1 šlag

Priprema

Kolicina je za tepsiju dimenzija 35x25 cm. Jaja, šećer i vanilin šećer umutite mikserom da bude penasto. Dodajte tome ulje, pa nastavite da mutite. Kasnije dodajte naizmenicno mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umutite toliko da bude jednolicna masa. Sipajte kolac u pripremljenu tepsiju (obložite je papirom za pečenje), pa stavite da se pece na 200°C dok ne porumeni i dok cackalica ne izađe suva iz kolaca. Ako vam kolac porumeni pre nego što je gotov, pokrijte ga papirom za pečenje ili alufolijom dok se potpuno ne ispece.

Kada je kolac pri kraju pečenja, pomešajte sve sastojke za sirup. Prokuvajte sirup da se šećer potpuno rastopi, a i margarin. Peceni kolac izvadite i isecite na kocke. U rezove i preko kolaca sipajte pripremljen sirup.

Staviti kolac u frižider da se malo rashladi pa iseci na kocke i ukasiti šlagom.

Savet