

Kolac sa plazmom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 2 **caš**emleka
- 2 **caše** ulja
- 2 **caše** mlevene plazme
- 1 **kesic**apraška za pecivo

Još:

- 1 **caš**amleka
- 2-3 **kaš**ikeeurokrema
- mlevena plazma

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati ulje i mleko pa opet malo umutiti. Na kraju dodati mlevenu plazmu i prašak za pecivo, sve umutiti mikserom da se svi sastojci sjedine.

Smesu sipati u pleh obložen pek papirom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Gotov i vruc kolac preliti sa cašom hladnog mleka. Dok kora upija spremite glazuru. Za lakše nanošenje eurokrema, otpiti ga na tihoj vatri i preliti preko kolaca. Posuti preko mlevenu plazmu i ostaviti da se ohladi.

Savet

Kola? je lep ako se dobro rashladi. Jako ukusan. Probajte i uverite se sami...