

## Osvežavajuci kolac



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4 jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikaulja
- 12 kašikamleka
- 12 kašikabrašna
- 4 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

### Preliv:

- 500 ml mleka
- 4 kašikešecera
- 1 kesicavanil šecera

### Dekoracija:

- 200 g šlaga
- 2 šoljicemleka
- 1 saka oko 100 g malina
- 1 kašikagustina
- malo vode
- 2 kašikešecera

## Priprema

Mutiti belanca penasto, pa dodati šećer, žumnanca, zatim i ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kada ste sve sjedinili dodati kakao, mutiti na manjom brzini, dok se prah ne istopi. Smesu sipati u pleh obložen pek paprom, i peci na 200 C oko 20 minuta. Kada je kolac pecen, ostaviti ga da se ohladi. Ugrejati mleko sa šećerom, i hladan kolac preliti sa toplim mlekom.

Kada je kolac ohlaen, umutiti šlag sa mlekom i premazati preko kolaca.

Preliv od malina: Staviti šaku zamrznutih malina ili oko 100 g sa šećerom na šporet. Oko 10-15 minuta krcakti na manjoj temperaturi dok se maline ne otope, takoe i šećer. U malo vode razmutiti gustin i dodati malinama, krcakti još malo, prohlaen preliv preliti preko kolaca. Staviti u frižider na hlaenje.

## Savet

Ja sam obogatila kola sa prelivom od malina, koji osvežava još više. Možete napraviti preliv sa drugim voem po želji,okoladom ili kupovnim prelivima.