Duša-kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **16 kašika**mleka
- **16 kašika**ulja
- **16 kašika**šecera
- **16 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **2,5 dl**vode
- **250 g**šecera
- **3 kašike**kakaoa

Priprema

Pripremiti sastojke.

Mikserom umutiti jaja sa mlekom i uljem, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i šecer, umutiti.

Smesu izliti u nauljen uvec pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta. Kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na parcad.

U šerpu staviti šecer, kakao i vodu. Ostaviti da provri pa skinuti sa vatre.

Vruc preliv sipati preko ohlaenog kolaca.

Kolac ohladiti pa poslužiti. Ja sam servirala sa sladoledom od cokolade.

Prijatno!

Savet

Brz, ukusan i jednostavan. Prijatno