

Kolac sa keksom i kremom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 čaša od 200 mlšecera
- 1 čaša od 200 mlbrašna
- 1 čaša od 200 mlulja
- 2 čaše od 200 mlmleka
- 2,5 čaše od 200 mlmlevenog keksa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 jajeta

Za premaz:

- 150 gkrema
- 1/2 čašemlevenog keksa

Priprema

Umutiti belanca u cvrsto šne. Dodati žumanca i promešati sa varjacom. Dodati šećer, ulje, brašno prašak za pecivo i keks. Sve fino sjediniti i umucenu masu sipati u tepsiju koja, se premaže sa uljem i pospe sa malo keksa. Kolac peći na 200 stepeni 30 minuta. Gotov vruć kolac premazati sa kremom i posuti sa keksom. Šlag krem umutiti sa po uputstvu sa kesice i poslužiti uz kolac. Prijatno.

Savet