

# **Verin brzi kolac sa rogacem**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 cela jajeta
- 1/2 kesice rogaca
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 1 vanil šefer
- 1 prašak za pecivo
- brašna po potrebi

### **Za preliv:**

- 100 g cokolade
- 1 dl mleka
- 1 kašicica margarina (za premazivanje)
- pekmez od šljiva (po mogućstvu nakiseo)

### **Za ukrasavanje:**

- 1 šlag

## **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca i dobro ih izmutiti sa 7 kašika šecera, dodati žumanca i sjediniti, zatim dodati sve ostale nabrojane sastojke i umutiti lagano, kompaktnu masu osrednje gustu. Znaci, dodavati brašna, dok god ne dobijemo masu, koja je gušća nego za potišpanj.

Sve ovo isuti u podmazan i brašnom posut pleh, i peci na temperaturi od 200 stepeni. Pleh treba da je dublji i ne tako velik.

Kada je kolac gotov, ohladiti ga i preliti sa istopljenom cokoladom, koju ce kolac upiti. Preko toga premazati pekmezom od šljiva (ja sam koristila domaci od aronije \*sibirske borovnice, i to debljine prsta otprilike).

Hladan kolac ukrasiti šlagom.

Kolac je vrlo socan i osvežava i ne zahteva puno vremena za pravljanje.