

Verin brzi kolac sa rogacem

Sastojci

Potrebno je:

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

Za preliv:

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

Za ukrašavanje:

- 1 šlag

Priprema

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

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

Kada je kolac gotov, ohladiti ga i preliti sa istopljenom čokoladom, koju će kolac upiti. Preko toga premazati pekmezom od šljiva (ja sam koristila domaći od aronije *sibirskih borovnica, i to debljine prsta otprilike).

Hladan kolac ukrasiti šlagom.

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