

Olala kolac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Kora:

- **4**jajete
- **11** kašikašecera
- **12** kašikamleka
- **12** kašikaulja
- **12** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

Premaz:

- džem od kajsije

Glazura:

- **100** g cokolade
- **1** kašikaulja

Priprema

Napraviti koru umutiti mikserom jaja, šećer i vanilin šećer pa dodati mleko, ulje i na kraju brašno, prašak za pecivo i kakao. Sipati u podmazan ili pleh (velicina pleha 35*35) sa papirom za pecenje i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Koru iseci na pola pleha i jednu polovinu premazati džemom. Drugu polovinu staviti odozgo.

Napraviti glazuru otopiti cokoladu sa uljem i sipati odozgo ohladiti, iseci i služiti.

Savet

Svi ga vole.