

# *Sirotinjski kolac*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika ulja
- 17 kašika mleka
- 2 kašike pekmeza od kajsija
- 1-2 kašike cokolade u prahu
- 1 prašak za pecivo
- 21 kašika brašna
- 100 g cokolade za kuvanje (može i ne mora, po izboru) ili prah šecer

## **Priprema**

U ciniju izradidi sve sastojke i preliter u pleh, koji je prethodno namazan mascu i posut brašnom. Peci na 180 stepeno od 40-45 minuta.

Ohladjen kolac preseći na pola, premazati pekmezom od kajsija, preklopiti preostalom korom i preliter glazurom od cokolade ili posuti prah šecerom.