

# **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 šećer

## **Priprema**

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

Ohladjen kolac preseci na pola, premazati pekmezom od kajsija, preklopiti preostalom korom i preliti glazurom od cokolade ili posuti prah šećerom.