

Kinder kolac (2)



Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 5 kašike šecera
- 4 kašike griza
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Preliv:

- 6 dl jogurta
- 150 g šecera
- 200 g euro krema

Za ukrašavanje:

- 2 šlaga

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca. Ulupati belanca u cvrst sneg.

Žumanca umutuiti sa 5 kašika brašna, 5 kašike šecera, 4 kašike griza i praškom za pecivo. Kada se to umuti, dodavati umucena belanca i lagano mešati varjacom.

Sjedinjenu masu podeliti na dva dela. U podmazan prleh, sipati pola smese, a u drugi deo dodati 2 kašike kakaoa, pa staviti preko žute smese i peći.

U 6 dl jogurta staviti, 150 g šećera i sve ugrejati na ringli, ali ne sme da provri. Vrelim jogurtom preliti, pecenu koru i ostaviti da upije. Možete koru malo izboosti sa viljuškom, da bolje upije. Kada sve upije, premazati sa 200 g euro krema i odozgo stavite 2 šlaga.

Kolac je mekan, socan, sladak i osvežavajući. Prijatno!