

Ajle sa kakaom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za baklavu
- **3**jajeta
- **1 šolja od 2** dlšecera
- **1 šolja**kiselog mleka
- **1**prašak za pecivo
- **50** mlulja
- **1 šolja** brašna
- **1 kašik**kakaa

Sirup:

- **3 šolje**vode
- **3 šolje**šecera
- **1**limun

Priprema

Skuvati sirup od šecera, vode, korice i soka od limuna. Ostaviti da se ohladi. Kore razdvojiti i svaku naribati u harmoniku. Tepsiju pomastiti i slagati kore jednu do druge.

Peci na 180 stepeni da pozlate. Dok se hlade, umutiti jaja sa šecerom. Prašak za pecivo dodati u kiselo mleko, promešati, pa sipati u smesu od jaja i šecera, kao i ulje.

Dodati brašno i kakao, promešati, pa preliti preko kora i peci na 170 stepeni nekih 40-tak minuta ili test cackalicom ne izađe suv.

Još topao kolac iseci i zaliti sirupom. Ostaviti ga da upije. Izvorno u receptu za sirup su mere po 2 šolje, međutim meni se učinio kolac poprilično suv tako da sam ja povećala meru za po 1 šolju i mislim da je to idealna mera...

Savet