# *Bakin kolac-galete*

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **110 g**maslaca ili margarina
- **50 g**biljne masti
- **120 g**šecera
- **2**jajeta
- **140 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **60 ml**mleka
- **60 ml**jogurta
- **1 kašicica**vanilin ekstrakta

**Za glazuru od šecera:**

- **125 g**šecera u prahu
- **2 kašike**soka od pomorandže

**Ostalo:**

- **100 g**mlecne cokolade
- **malo**ukrasa

## Priprema

Maslac ili margarin, mast dobro izmutiti sa mikserom, dodati šecer što više mutiti da se otopi, da se dobije

kremasta masa. Dodati jedno jaje, pa izmutiti, dodati drugo jaje pa izmutiti. Dodati jogurt, mleko,vanila ekstrakt, pa izmutiti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, prosejati i dodati u smesu. Upaliti aparat i stavljati ko kašiku i ispeci. Glazura od šecera. U zdelu staviti šecer, i sok od pomorandže, mutiti kašikom da se dobije gusta smesa poput lave, da se se može premazati po kolacu. Sacekajte da se malo kolac prohladi i premažite ga sa glazurom, cetkicom ili stavite kašikicom, pa izravnajte sa nožem, kako vam lakše. Ako želite da ih još ukrastite, stavljajte ukrase, jer se glazura brzo stisne. U šerpicu izlomite mlecnu cokoladu na pari otopiti, stavite u dresing kesu, sacekajte da se malo cokolada ohladi, da bude gušca, ali da je možete istiskivati i išarajte kolace cokoladom.

Sve lepo izmutiti i dodavati jaja, prvo jedno, pa dobro izmutiti, pa drugo.

Spremno za pecenje.

Ove gustine treba da bude smesa.

Stavljati kašikom smesu i ispeci.

Za šecernu glazuru, šecer i sok dobro izmešati sa kašikom.

okoladu otopiti na pari staviti u dresing kesu i dodatno ukrasiti.

Malo bliže glazura od šecera.

Malo drugaciji bakini kolaci.

## Savet