

Šareni kolac sa šlagom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 15 kašika šecera
- 10 kašika vrele vode
- 15 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- Dekoracija:
- 3 šlaga
- 1 dlmleka
- 100 g čokolade

Priprema

Kora: odvojiti bjelanca od žumanaca i od bjelanaca. Umutiti šam, dodavati po jedno i jedno žumance i miješati. Dodati šećer i umutiti. Zatim dodati vodu vrelu i brašno i prašak za pecivo, sjediniti. Razliti u tepsiju i peći na 180 stepeni 30 minuta.

Šlag i mleko dodati u vanglu i ubiti sa mikserom, čokoladu izrendati.

Gotovu ohlaenu koru premazati šlagom i preko staviti čokoladu.

Savet