

Kolac na caše (naših baka)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša od 2 dlza** merenje sastojaka
- **3jajeta**
- **1,5 cašešecera**
- **2,5 cašebrašna**
- **1 cašaulja**
- **1 cašamleka**
- **1 kesicavanišecera**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašikakakao praha**
- **500 gvoča malina, kupina (po izboru drugo)**
- **3 kašikešecera**

Priprema

U posudu umutite šećer i žumanca dodajte ulje, mleko, prašak pecivo, vanil šećer, umutite pa dodajte postepeno brašno. Odvojite par kašika smese ili ostavite na dnu posude kad budete sipali masu u podmazan pleh. U tu masu sad dodajte kakao izmešajte pa isarajte kašikom po žutoj masi u plehu, malo još isarajte viljuškom. Poreajte voće pa stavite u zagrejanu rernu na 200 C da se peče 30tak minuta. Ulupajte belance u snel dodajte šećer umutite. Izvadite pecen kolac premažite šnelom pa vratite na 10tak minuta da porumeni. Rashladite i secite na kocke.

Savet

Ja koristim veliki pleh od rerne. Kola je ukusniji kad je gore snel, tako sam nauila da ga spremam ukusniji je nego kad se pospe samo sheerom. Voe možete menjati po vašem izboru.