

## ***Kolac na caše (naših baka)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** **caša** **od 2 dl** za merenje sastojaka
- **3** jajeta
- **1,5** **caše** šećera
- **2,5** **caše** brašna
- **1** **caš** ulja
- **1** **caš** mleka
- **1** **kesic** vanil šećera
- **1** **kesic** praška za pecivo
- **1** **kašik** kakao praha
- **500** g voća malina, kupina (po izboru drugo)
- **3** **kašike** šećera

### **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 išarajte viljuškom. Poređajte voće pa stavite u zagrejanu rernu na 200 C da se pece 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 nau?ila da ga spremam ukusniji je nego kad se pospe samo še?erom. Vo?e možete menjati po vašem izboru.