

Coca cola kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 150 g kristal šećera
- 200 g mlevenih lešnika
- 2 kašike kakao praha
- 5 kašika ulja
- 5 kašika brašna
- po potrebi Coca Cola za prelivanje kore
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 kašika vode

Za fil:

- 250 g margarina
- 200 g prah šećera
- 300 g mlevene plazme
- po potrebi Coca Cola

Za glazuru:

- 200 g crne čokolade
- par kašika ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto, zatim dodati ulje i vodu, pa sve suve sastojke (brašno, mleveni lešnik, kakao, prašak za pecivo), sve izmutiti kašikom i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta, zavisno od rerne.

Fil: Umutiti margarin sa prah šećerom mikserom, zatim dodati mlevenu plazmu i dodavati coca colu polako da se dobije glatka smesa, gušća.

Kada se kora ispece i ohladi prelići je sa par kašika coca cole i preko toga razmazati fil od plazme i margarina.

Glazura: Rastopiti cokoladu sa uljem i prelići preko kolaca. Rashladiti u frižideru na par sati i služiti.

Savet