

## **Coca cola kolac**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** jaja
- **150** gkristal šecera
- **200** gmlevenih lešnika
- **2 kašike** kakao praha
- **5 kašikaulja**
- **5 kašikabrašna**
- **po potrebi**Coca Cola za prelivanje kore
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **5 kašikavode**

#### **Za fil:**

- **250** gmargarina
- **200** gprah šecera
- **300** gmlevene plazme
- **po potrebici**coca cola

#### **Za glazuru:**

- **200** gcrne cokolade
- **par** kašikaulja

### **Priprema**

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

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

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

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

## **Savet**