

## *Socne kocke sa rogacem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 300 gšecera
- 200 mlulja
- 200 mlgazirane vode
- 100 grogaca
- 250 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Preliv:**

- 200 mlmleka
- 200 mlvode
- 9 kašikašecera
- 200 gmargarina
- 4 kašikekakao
- 100 gcokolade

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca sa postepenim dodavanjem šećera. Dodati žumanca i sjediniti.

Zatim dodati ulje, kiselu vodu, na kraju umešati brašno sa praškom za pecivo i rogac. Mikserom sve sjedniti.

U pleh staviti papir za pečenje pa rasporediti smesu. Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 180 stepeni. Proveriti cackalicom da li je peceno.

Spremiti preliv. U šerpu staviti sve navedene sastojke pa staviti na tihu vatru da se sve lepo istopi i sjedini. Ostaviti da se ohladi.

Ohlažen kolac iseci na kocke pa ohlažen kolac preliti vrućim prelivom.

Ostaviti par sati da kolac upije preliv.

## **Savet**