

Turski kolac (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 **caša**šecera
- 1vanilin šecer
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**amleka
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 3 **kašike**kakaoa
- 2 **caše**brašna
- Fil:
- 3 **caš**emleka
- 1 **caša**šecera
- 50 **ml**ulja
- 3 **kašike**kakaoa
- 100 **g**cokolade

Priprema

Kora: Ubutati jaja i šecer i vanilin šecer dok ne bude penasto. Zatim dodati mleko i ulje i nastaviti mutiti. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo, promiješati sve i peci u rernu na 180 stepeni.

Ispecenu koru iseci na kocke. U šerpicu dodati, mleko, šecer, ulje kakao i staviti da provri na šporet. Dodati

cokoladu. Sve pomiješati, da provri koji minut.

Koru hladnu preliteri toplim filom.

Savet