Crnac u belom šlafroku

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **12 kašika**mleka
- **12 kašika**ulja
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **11 kašika**brašna

Za preliv:

- **7 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **oko 30 g**cokolade
- **5-6 kašika**šecera

I još:

- **2 kesice**šlaga u prahu

Priprema

Umutite jaja sa šecerom, dodajte ulje i mleko i na kraju brašno, kakao, vanilu i pecivo. Sve dobro sjedinite špatulom, sipajte u uljem podmazan i brašnom posut pleh pa pecite na 180-200 stepeni oko 30 minuta. Dok se kora pece, sipajte u sud mleko, vodu, pavlaku, šecer i cokoladu (ili kakao) pa pustite da provri uz povremeno mešanje. Ispecenu koru prelijte prelivom i ostavite da se ohladi i kolac upije preliv.

Na ohlaenog kolac nanesite umucen šlag po uputstvu na kesici, stavite ga u frižider da se dobro ohladi pa poslužite.

Savet