

Turski kolac (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 **čaša (od 200ml)**šecera
- 1/2 **čaš**ulja
- 1/2 **čaš**amleka
- 1 **čaš**ebrašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 1 **kesic**avanilin šecera
- 1 **kašik**akakaoa

Fil od čokolade:

- 1/2 **čaš**ašecera
- 1,5 **čaš**amleka
- 2 **kašike**ulja
- 1,5 **kašik**akakao
- 100 gčokolade za kuvanje

Priprema

Jaja, šecer i vanilin šecer umutiti penasto zatim dodati mleko, ulje i nastaviti mutiti. Brašno, prašak za pecivo, kakao pomešati i lagano dodati u smesu i promešati kasikom. Pleh (ja sam pekla u tepsiju br 26) premazati sa malo ulja i pobrasniti pa sipati smesu i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180°C. Peci dok ne porumeni oko 15 minuta. U šerpi za kuvanje dodati šecer, mleko, kakao, ulje čokoladu i mleko. Kuvati oko 15 minuta, zatim skloniti da se prohladi. Hladan kolac malo izbockati viljuškom pa izrezati na kocke i sipati odgore čokoladnim

fil.

Savet