

Kolac sa eurokremom (4)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 3jajeta
- **10** kašikašecera
- **12** kašikamleka
- **12** kašikaulja
- **12** kašikabrašna
- **2** kašikekakao
- **1** kesicaprška za pecivo

Za natapanje kore:

- **250** ml mleka
- **3** kašikešecera

Preko kore:

- **200** g eurokrema
- **2** kesicešлага

Priprema

Kora: Umutiti penasto belanca. Dodati žumanca i šecer i dobro umutiti. Dodati ulje i mleko, kratko umutiti pa dodati brašno, prašak za pecivo i kakao. Umutiti mikserom da se sve sjedini, a zatim rucno izmešati još koji put. Sipati u podmazan pleh, peci na 180C za 15ak minuta maksimalno je gotova, pazite!

Dok se kora pece, u mleko dodati koju kašiku šecera i mešati da se šecer istopi (ja sam stavila 3 kašike). Izvaditi koru iz rerne, sacekati oko minut i ravnomerno ga preliti mlekom. Ostaviti da kora lepo upije mleko. Kutijicu eurokrema ubaciti u vrucu vodu da bi krem omekšao i bio lakši za premazivanje. Spremnu koru polako premazati eurokremom, a zatim umutiti šlag prema upustvu sa kesice i staviti preko eurokrema.

Savet

Prijatno!