

Tetkin kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje (2 dl) brašna
- 2 šolje šecera
- 1 1/2 šolja ulja
- 1 šolja kokosovog brašna
- 2 šolje sitno rendane šargarepe
- 1 šolja oraha (seckanih, može i mlevenih)
- 4 jajeta
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kašičica praška za pecivo

Za gornji beli premaz:

- 200 g krem sira (može i 1 kisela pavlaka)
- 100 g putera (može i margarin)
- 100 g šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja i šecer, dodati ulje, brašno, kokos, šargarepu i ostale navedene sastojke. Sipati u pleh koji je prethodno namazan margarinom i brašnom i peci na 180 oko 15-20 minuta, zavisi od rerne.

Pecen kolac ostaviti da se ohladi.

Na ohladjen kolac staviti beli premaz koji se pravi na slican nacin: Umutiti mikserom margarin i šecer u prahu, zatim dodati krem sir i kašikom još malo sve izmešati.

Ovaj put sam pravila 1/2 mere i pekla u okruglom plehu od 22 cm.

Uživajte u ovom ukusnom i brzom kolacu!