

Kolac sa eurokremom (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 šoljice šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 šoljice mleka
- 3 šoljice mlevenog keksa

Za premazivanje:

- po potrebi eurokrem

Za posipanje:

- 70 g mlevenog keksa

Priprema

Za smesu: Mikserom umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Dodati mleveni keks, brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje, uliti mleko i sve dobro umutiti mikserom.

Smesu uliti u margarinom podmazan pleh.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 40 minuta.

Gotov kolac izvaditi iz rerne i tako vreo, premazati eurokremom.

Posuti mlevenim keksom.

Kolac seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Podjednako je ukusan i vru kao i kada se prohladi. Sastojke meriti manjjom šoljicom za crnu kafu. Probajte. Prijatno!