

Crno beli kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 15 kašika šecera
- 6 dl mleka
- 1/2 šolje zejtina
- 1 šolja brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 2 kašike kakaoa
- 4 kašike griza
- 100 g kokosa

Priprema

Umutite cvrst sneg od 3 jajeta i 10 kašika šecera. Dodati pola šolje mleka, pola šolje zejtina, 1 šolju brašna, 1 pecivo, 1 vanilin šećer.

Sve dobro umutite mikserom, na kraju dodati i kakao. Odmah poceti sa spremanjem fila.

U pola litre vrelog mleka, dodati 5 kašike šecera i 4 kašike griza.

Kada se stegne, skloniti sa vatre i dodati 100 g kokosa.

U podmazan pleh sipati polovinu patišpanja i peci 10 minuta.

Preko sipati ceo fil, zatim drugu polovinu patišpanja i dopeci još 10 minuta.