

Natopljen kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 5 kašike šecera
- 12 kašika brašna
- 12 kašika ulja
- 2 kašike kakaoa
- malo izrendane kore limuna
- malo izrendanog oraščica
- 1 prašak za pecivo

Preliv:

- 1/2 l mleka
- 5 kašike šecera
- 2 vanilin šecera
- 2 šlaga

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao, malo rendane kore limuna i rendane kore oraščica. Kada sve sjedinite sastojke, staviti pek-papir u pleh (tepsiju) i peci na 180 C, oko 20 minuta.

Preliv: Pola litre mleka staviti da provri, dodati 5 kašika šecera i 2 vanilin šecera.

Hladnim preliti peceno.

Odozgo po želji staviti dve kesice šlaga.