

Kakao šnite



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja ulja (mera šolje od 2 dl)
- 1,5 šolja šecara
- 3 jajeta
- 2 šolje brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike pekmeza (džema)
- prstohvat soli
- 1 šolja mleka

Priprema

Posebno umuti sneg od 3 belanca, 2 šolje brašna, 2 kašike kakaoa-supene, 1 prašak za pecivo, 2 supene kašike pekmeza, prstohvat soli, 1 šolja mleka. Šolja je od 2 dl.

Umutiti šecer sa žumancima, dodati sve ostale sastojke i mutiti dok se sve ne sjedini.

Na kraju lagano umutiti sneg od belanaca.

Peci oko pola sata na oko 180 stepeni.

Pecen kolac obimno posuti šecerom u prahu.