

Kolac sa plazmom i eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1,5 šolja (od 2 dl) šecera
- 2 šolje mleka
- 1 šolja ulja
- 2 kašike slatkog kakaoa
- 1 kašika neskevika ili nes kafe 3u1
- 1 kesica vanil šecera
- 2 šolje mlevene plazme
- 2 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za premaz kolaca:

- 4-5 punih kašika eurokrema
- 4-5 kašika mlevene plazme

Priprema

Mikserom umutiti jaja, šecer i vanil šecer.

Dodati mleko i ulje. Kratko umutiti.

Dodati slatki kakao i neskvik ili nes 3u1. Mikserom kratko umutiti.

Dodati mlevenu plazmu, prašak za pecivo i brašno. Umutiti mikserom da se smesa ujednači.

Pleh (30x25) obložiti pek papirom. Izliti smesu i peci na 180 C oko 30 minuta. Drvenom cackalicom proveriti da li je kolac pečen.

Pecen kolac ostaviti da se malo prohladi.

Zatim kolac premazati eurokremom.

Posuti mlevenom plazmom.

Seci na kocke i poslužiti!

Savet

Preporuujem da napravite ovaj kola jako je ukusan. Recept sam dobila od komsinice i ona me je savetovala (to prenosim i vama) da kola pravim kao po receptu sa mlevenom plazmom, da ne stavim neki drugi keks jel je ona isprobala i nije istog ukusa. Ja sam ga i tako napravila. Svima se dopa i veoma brzo smo ga pojeli