

Brzi kolac sa cokoladnim prelivom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 žumanaca
- 1 šolja za belu kafu šecera
- 1 šolja za belu kafu brašna
- 1 šoljica za kafu ulja
- 1 šoljica za kafu mleka
- 1 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Za fil: (preko ispečenog kolaca)

- 6 belanaca
- 18 kašika šecera

Za glazuru:

- 50 g cololade
- 4 kašike šecera
- 4 kašike mleka
- 4 kašike ulja

Priprema

6 žumanaca izlupati sa jednom šoljom za belu kafu šecera, tome dodati 1 malu šoljicu za kafu ulja i mleka i opet jednu veliku šolju za belu kafu brašna, 2 kašike kakaoa i 1 prašak za pecivo.

Sve zajedno umutiti mikserom i sipati u pleh, koji smo prethodno namazali uljem i brašnom.

Staviti u zagrejanu rernu i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Kada je kolac gotov izlupati 6 belanaca sa 18 kašika šecera. Izvaditi kolac iz rerne i preliterati preko filom od belanaca, pa vratiti nazad u rernu i smanjiti rernu na 150 stepeni, potrebno je samo malo, da se fil zapecu dok ne dobije žućkastu boju.

Kada je kolac gotov, izvadimo ga i ostavimo da se malo ohladi.

Za to vreme napravimo glazuru od 50 g čokolade, 4 kašike šećera, 4 kašike mleka i 4 kašike ulja.