

Crnac u beloj košulji (2)



Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 12 kašika šecera
- 14 kašika brašna
- 3 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Za preliv:

- 10 kašika šecera
- 0,5 l mleka

Za dekoraciju:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Umutite jaja sa šecerom i, stalno muteci, postepeno dodajte mleko, ulje, brašno, prašak za pecivo i kakao.

Smesu izlijte u podmazan pleh i pecite, oko pola sata na 200 stepeni.

Stavite šecer da se karamelizuje i prelijte ga mlekom. Kada se karamel otopi, sklonite s vatre i prohladite.

Prelijte preko ohlaženog kolaca i premažite umucenim šlagom.