

## Kolac Obama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za kore:

- 5jaja
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**ulja
- **15 kašika** mleka
- **15 kašika** brašna
- 1prašak za pecivo
- **3 kašike**kakaa

### Za fil:

- **0,5 l**slatke pavlake
- **400 g**milka cokolade
- **malodžema**

## Priprema

Jaja i šećer umutiti mikserom i polako dodavati ulje, mleko i na kraju brašno pomešano sa pecivom i kakaom i sve izmešati varjaćom. Peci u namazan i brašnom posut pleh. Kad je peceno, izvaditi iz rerne i podeliti u dva dela. Okladu izmešati sa slatkim pavlakom i staviti na tihoj vatri, da se sve istopi. Prvu koru, malo izbosti, premazati džemom (ako je džem gust, razredite ga sa malo vode) i prelite polovinom fila. Drugu koru izbosti i premazati džemom, preliti preostalim polovinom fila preko kolaca, ostaviti nekoliko sati, da se ohladi i da se stegne i onda seci i služiti.

**Savet**