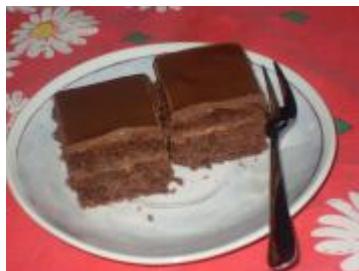


## **Kolac Obama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

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

#### **Za fil:**

- **0,5** lslatke pavlake
- **400** g milka cokolade
- **malodžema**

### **Priprema**

Jaja i šefer umutiti mikserom i polako dodavati ulje, mleko i na kraju brašno pomešano sa pecivom i kakaom i sve izmešati varjacom. Peci u namazan i brašnom posut pleh. Kad je peceno, izvaditi iz rerne i podeliti u dva dela. okoladu izmešati sa slatkom 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 preostalom polovinom fila preko kolaca, ostaviti nekoliko sati, da se ohladi i da se stegne i onda seci i služiti.

**Savet**