

Crnkinja u beloj haljini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **140 g**prah šecera
- **1**vanil šecer
- **140 g**margarina
- **70 g** gribane cokolade
- **70 g** melenihoraha
- **4**jajeta
- **2-3** kašikemleka

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2-3** kašikemaslaca
- **250 g**belog šлага

Priprema

Umutiti penasto margarin, šecer, vanil šecer, ribane cokolade, 4 žumanca i 70 g mlevenih oraha.

Brašno i pecivo promešati sa mlekom.

Dobro umutiti sneg od belanaca pa onda dodati u to umucen puter, šecer, vanil šecer, cokoladu, žumance, orahe

pa onda brašno, prašak za pecivo i mleko. To sve lagano izmešati sa belancima od snega i nasuti u podmazan pleh i peci na 180 C oko 10 minuta. Kada se kolac ispece izvaditiga iz rerne i prebaciti ga u veliki okrugli tanjur, staviti glazuru od cokolade i kada se ohladi namazati sa 1 šlagom. PRIJATNO!!!!

Savet