

Crnac u beloj košulji (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jajeta
- **12** kašikamleka
- **12** kašikašecera
- **10** kašikaulja
- **14** kašikabrašna
- **3** kašikekakaoa
- **1** kesicapršak zapecivo
- **100** gseckanih oraha

Za preliv:

- **10** kašikašecera
- **500** ml mleka

Za dekoraciju:

- **2** kesicešлага

Priprema

Umutite jaja sa šecerom. U umucenu smesu dodajte mleko pa ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao i seckane orahe. Izmešajte dobro kašikom i sipajte u napoljeni pleh. Pecite na temperaturi od 200 stepeni oko pola sata. Stavite u šerpicu mleko i šecer da provri. Kada se malo prohladi sipajte na isto tako prohladen

kolac. Ostavite da se skroz ohladi. Umutite šlag po uputstvu sa kesice i dodajte preko ohlaenog kolaca.

Savet