

# **Ekonomican, brz i ukusan kolac**



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 caša (od 200 ml) mleka**
- **1 caša šecera**
- **1 cašaulja**
- **3 kašike kakaoa**
- **1 kašik kafe (Neskafe Gold)**
- **1 pomorandža (sok)**

### **...i još:**

- **2 jajeta**
- **1 caša brašna**
- **1 prašak za pecivo**
- **1 vanil šefer**
- **1 pomorandža (korica)**

## **Priprema**

U dublju posudu staviti mleko, šefer, ulje, kakao, kafu i isceeni sok od pomorandže. Žicom za mucenje sastaviti sve sastojke. Mutiti malo duže, da bi se rastopila kafa, pošto je u granulama. Odvojiti pola smese i ostaviti na stranu.

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti cvrstu belanca, dodati žumanca, pa umutiti da postane penasto. Dodati mešavinu brašna, peciva i vanil šecera. Na kraju dodati narendanu koricu od pomorandže. Sjediniti sve sastojke

mikserom. Dodati pola smese koja je prethodno umucena. Promešati i sipati u pleh (30x20 cm), koji je dobro podmazan i posut brašnom. Staviti da se pece, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je peceno, da se kolac ne presuši.

Ispeceni kolac izvaditi i preliti sa ostatkom smese sa kafom. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa ga staviti u frižider da se glazura, malo stegne. Zatim ga iseci na kocke. Moja deca su izdržala sat vremena da bude u frižideru, pa smo ga isekli. Topi se u ustima, napravite ga i uvericete se.

## Savet

Za sve sastojke mera je aša od 200 ml zapremine.