

Ludi jeftin kolac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **2 šolje (2 dl)brašna**
- **1 šoljašecera**
- **3 kašikekakaoa**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **2 šoljemleka**
- **1 kesicanes kafe**

Za krem:

- **1jaje**
- **1 šoljašecera**
- **3 kašikebrašna**
- **2 šoljemleka**
- **1 kesicavanilin šecera**

Priprema

U sud pomešajte sve suve sastojke pa dodajte mleko koje ste prethodno izmešali sa nes kafom i zagrejali (ne previše). Sve dobro izmešajte, pa sipajte u pravougaoni pleh obložen pek papirom i pecite koru na 200 stepeni oko 30 minuta.

Za to vreme umutite mikserom jaje sa šecerom i vanilom, dodajte brašno, dobro sjedinite sa mlekom da nema grudvica i skuvajte krem. U mlak krem dodajte margarin i dobro umutite mikserom.

Ohlaenu koru presecite dva puta uzduž i filujte ih pripremljenim kremom.

Savet

Kore su u poetku malo tvre, ali e nakon držanja u frižideru omekšati i biti izvrsne. Sam kola je malo neobian, ali itekako ukusan...