

## \*Tackasti\* kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **65** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **200 g**šecera
- **4**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **150 ml**ulja
- **150 ml**mleka
- **1**kašicicalimunove korice
- **2**kašicicekakaa
- **2**kašikekokosovog brašna
- **1**kesicapraška za pecivo

#### Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **3**kašikekisele pavlake
- malošarenih perli za ukras

### Priprema

Spremiti silikonski kalup za cake pops i kalupa za srneca lea. Izmiksati jaja sa šecerima, pa dodati ulje i mleko, kao i brašno prosejano sa praškom za pecivo. Umešati ulje i mleko i ujednaciti smesu. Deo te smese, otprilike kutlacu-dve, odvojiti i dodati kakao. Izmiksati i sipati u kalup za cake pops, peci 15 minuta na 180 stepeni.

U žutu smesu dodati kokosovo brašno i kašicicu rendane limunove kore. Trecinu te smese sipati u kalup za srneca lea, prethodno namašcen i posut brašnom.

Izvaditi pop keksice i poreati polovinu, preliti drugom trecinom žute smese i...

... staviti drugu polovinu pecenih pop keksica. Preliti poslednjom trecinom žute smese i peci na 175 stepeni oko 40 minuta, proveriti cackalicom...

Ohladiti kolac u kalupu, pa ga pažljivo izvaditi. Za glazuru otopiti cokoladu na pari, pa umešati kiselu pavlaku. Ujednaciti smesu, pa premazati kolac. Ukrasiti ga šarenim šecernim perlama.

### **Savet**

Divan kolai uz aj i tv ili dobru knjigu...