

Kolac sa eurekremom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- 12 kašikabrašna
- 9 kašikašecera
- 12 kašikaulja
- 15 kašikamleka
- 2 jajeta
- 1 kašicicakakaa
- 1praška za pecivo

Za premazivanje:

- 4 kašikeeurokrema

Priprema

Umutiti jaja i šećer, dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Masu podeliti na 2 dela. Od druge polovine uzeti 5 kašika mase i u nju dodati kašiku kakaa. U modlu sipati pola mase, staviti u rernu i zapeci da se gore uhvati korica, izvaditi iz rerne i premazati sa eurokremom, ali stavljajte po malo i sačekajte par sekundi, da se eurokrem otopi, lakše je mazati. Sipajte drugu polovinu testa izravnajte i preko sipati braon testo sa kakaom, štapicom ili cackalicom išarajte pitu. Vratite nazad u rernu i pecite. :) Pitu pecite na 180 stepeni, a cackalicom probajte da li je pecena nakon 20 minuta.

Savet