Socni kakao kolac

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **2 dl**mleko
- **2 dl**ulje
- **15 kašika**brašno
- **1 kesica**praška za pecivo

Preliv:

- **15 kašika**vode
- **10 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **60 g**margarina
- **3 kašike**kakao praha
- **1**šlag

Priprema

Kolicina je za tepsiju dimenzija 35x25 cm. Jaja, šecer i vanilin šecer umutite mikserom da bude penasto. Dodajte tome ulje, pa nastavite da mutite. Kasnije dodajte naizmenicno mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa umutite toliko da bude jednolicna masa. Sipajte kolac u pripremljenu tepsiju (obložite je papirom za pecenje), pa stavite da se pece na 200°C dok ne porumeni i dok cackalica ne izadje suva iz kolaca. Ako vam kolac porumeni pre nego što je gotov, pokrijte ga papirom za pecenje ili alufolijom dok se potpuno ne ispece.

Kada je kolac pri kraju pecenja, pomešajte sve sastojke za sirup. Prokuvajte sirup da se šecer potpuno rastopi, a i margarin.Peceni kolac izvadite i isecite na kocke. U rezove i preko kolaca sipajte pripremljen sirup.

Staviti kolac u frižider da se malo rashladi pa iseci na kocke i ukrasiti šlagom.

Savet