

Olala kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajete
- 11 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Premaz:

- džem od kajsije

Glazura:

- 100 g čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

Napraviti koru umutiti mikserom jaja, šećer i vanilin šećer pa dodati mleko, ulje i na kraju brašno, prašak za pecivo i kakao. Sipati u podmazan ili pleh (velicina pleha 35*35) sa papirom za pečenje i peći na 200 stepeni oko 15 minuta.

Koru iseci na pola pleha i jednu polovinu premazati džemom. Drugu polovinu staviti odozgo.

Napraviti glazuru otopiti čokoladu sa uljem i sipati odozgo ohladiti, iseci i služiti.

Savet

Svi ga vole.