

Brz, jednostavan i sočan kakao kolač

Kada smo u žurbi, a ne želimo ostati bez finog deserta, rješenje je ovaj kakao kolač. Ukusan, a brz i jednostavan za pripremu!

Sastojci:

- 3 jaja
- 250 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 300 g glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g margarina sobne temperature
- 200 ml mlijeka
- 50 g kakaa u prahu

Priprema: Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Žutanjke pjenasto izmiksajte sa šećerom, vanilin šećerom i margarinom sobne temperature. Smjesi sa žutanjcima dodajte mlijeko, a zatim prosijano brašno i kakao. Na kraju lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Biskvitnu smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen manji kalup za pečenje i pecite 25-30 minuta na temperaturi od 180 °C. Ohlađeni kolač posipajte šećerom u prahu ili prošarajte s malo otopljene čokolade!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Instagram: [Slatki svijet](#)