

Torta ili kolac svejedno



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za koru:

- **1jaje**
- **2 šoljeulja**
- **4 šolješecera**
- **6 šoljebrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **1vanilin šecer**
- **2 šoljemleka**
- maline
- **2 kašikekakaoa**

Za fil:

- **1prašak za puding od vanile**
- **3,5 dlmleka**
- **4 kašikašecera**
- **1margarin**

Fil 2 (dekoracija):

- džem po izboru
- **150 g cokolade**
- **100 g šecera u prahu**

Priprema

Umutiti jaja i šecer i vanilin šecer pa dodati ostale sastojke sem voca i kakaoa. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao. U kalup za pecenje staviti prvo tamniji deo i na njega staviti maline. Peci koru i ostaviti da se ohladi. U meuvremenu peci svetliju koru na koju takoe idu maline.

Skuvati puding pa ostaviti da se ohladi. U meuvremenu umutiti margarin pa sve sjediniti.

Na tamnu koru staviti fil pa preklopiti drugom belom korom. Belu koru premazati džemom. Preko toga narendati cokoladu i posuti šecerom u prahu.

Savet