

Lagani kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patispanj:

- 4 jajeta
- 1 **caša od jogurta** šećera
- 2 **caše** brašna
- 1 **caša** ulja
- 1 **caša** jogurta
- 1 prašak za pecivo
- 150 g malina

Glazura:

- 1 l vode
- 6 **kašika** šećera
- 2 pudinga od maline
- 150 g malina

Priprema

Umutiti 4 belanca postepeno dodajući šećer (mera je čaša od jogurta). Potom dodati žumanca i sjediniti pa postepeno dodavati brašno, pecivo, ulje, jogurt. Sjediniti i izručiti u podmazan pleh. Odozgo rasporediti maline. Peci na 200 C oko 20 minuta. U međuvremenu razmutiti puding sa malo vode i 6 kašika šećera, preostalu vodu zajedno sa 150 g malina staviti da provri i umesati puding, kuvati dok se ne zgusne. Izručiti na kolac i ostaviti da se ohladi. Po želji dekorisati šlagom.

Savet

Kola je osvežavajući, nije preterano sladak i lak je za spremanje. Takoe je ukus fenomenalan i sa višnjama ili drugim sezonskim voem.