

Kolac od ribizla



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 225 gšecera
- 75 gbrašna
- 1margarin
- 1prašak za pecivo
- 1vanilin šecer
- malosoli
- 300 goraha

I još:

- 500 mlslatke pavlake
- 20 komkeksa
- 250 gdžema od ribizli

Za dekoraciju:

- 50 gcokolade
- maloslatke pavlake
- malodžema

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, malo soli, prašak za pecivo, vanilin šećer, margarin i mlevene orahe. Peci u rerni oko 30 minuta. Kada se ohladi kora premazati džemom. Umutiti slatku pavlaku pa stavljati preko džema. Reati keks preko pavlake (keks može da se potapa u neki sok). Dekorirati po želji. Ostaviti da prenoci u frižideru. Seci prema veličini keksa. Prijatno

Savet