

Kolac sa malinom i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kolac:

- 3 šoljebrašna
- 1,5 šoljakakao
- 3 šoljekristal šecera
- 1,5 kašicicasode bikarbone
- 1,5 kašicicapraška za pecivo
- 1,5 kašicicasoli
- 3 jajeta
- 2 kašicicevanila ekstrakta
- 1,5 šoljapavlake
- 1/4 šoljeulja
- 1 šoljacelih malina (smrznutih)
- 1,5 kašicicabelog vinskog sirceta

Za Malina krem:

- 3 šolješecera u prahu
- 2 šoljeneslanog putera
- 2 šoljesmrznutih malina

Priprema

Ptipremimo sastojke.

Za kolac: Zagrijemo rernu na 175 stepeni C. Namastimo okrugli pleh, razmere 23 cm. Izmešamo brašno, kakao, kristal šećer, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i so zajedno u velikoj posudi. Dodajemo jaja, vanilu, pavlaku, ulje, sirce i 1 šolju tople vode. Pomešati sa drvenom kašikom dok testo bide glatko.

Ubacimo šolju celih malina i pažljivo umešamo.

Sipajte testo u pripremljenu tepsiju i pecite, 35 do 40 minuta.

Ostavite kolac u tepsiji oko 20 minuta. Izvadite i ostavite na žici da se potpuno ohladi.

Za krem od malina: Sipamo puter u šerpicu, dodamo maline i na lagnoj vatri mešamo. Onda dodamo šećer u prahu i vrlo kratko još kuvamo. Ostavimo da se ohladi, pa premažemo ohlaen kolac.

Premažemo kolac, ukrasimo malinama vrh, pa ostavimo u frižideru 2 sata ili preko noci.

Savet

Za mene je kombinacija maline i okolade savršen brak sastojaka. Obino u sezoni zamrznemo višak voa, pa ga koristimo zimi. To je bio sluaj i sa ovom malinom. Ona je morala da izađe iz friza i da obrađuje jednog druga koji je imao roendan, a okolada i malina je njegov omiljeni kola.