

# **Kolac sa malinama i jogurtom**



## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

### **Za krem:**

- 0,5l jogurta
- 250 g šecera
- 1 vanil šefer
- 1 kisela pavlaka ( 12% ml.masti)
- 500 g malina (može i smrznute)
- 3 kesice želatina
- 2 šлага

## **Prepuna**

Kora: penasto umutiti jaja i šefer, dodati brašno u koje ste dodali prašak za pecivo.

Koru peci u dubljem plehu 20 minuta. Ne vaditi koru iz pleha.

Fil: kuvati na pari jogurt, šefer, vanil šefer, pavlaku, maline dok se voce ne raspadne, stalno mešati. Pri kraju dodati želatin i prokuvati još 2-3 minuta.

Tako vruc fil preliti preko kore. Sacekati da se ohladi pa ga staviti u frizider da odstoji dok se fil ne uzelatira.

Kada je gotovo umutiti šlag prema uputstvu sa kesice i ukrasiti kolac odgore šlagom.

Napomena: kad se skuva fil ce biti u tecnom stanju, potrebno je malo vremena dok se ne uželatira.