

Bakin kolac sa malinama i šargarepom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 400 goštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 dlulja
- 1 dlmleka
- 1 kašicica cimeta
- 3 kašike seckanih badema
- 350 g rendane šargarepe

I još:

- 400 g malina
- 2 kašike šecera u prahu
- 3 kašike džema od kajsije

Za glazuru:

- 200 g čokolade
- 6 kašika mleka
- 2 kašike šecera
- 100 g margarina

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i dodati vanilin šećer. Zatim postepeno dodavati ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo, seckane bademe, cimet. Na kraju dodati rendanu šargarepu i sve sjediniti. Smesu sipati u nauljen pleh velicine br 40. Maline oprati, ocediti i zašeceriti sa 2 kašike šećera u prahu, pa ih rasporediti preko testa. Kolac peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 30 minuta. Peceni kolac ostaviti da se malo prohladi. U tankom sloju premazati mlak kolac džemom od kajsija. Za cokoladnu glazuru na laganoj vatri otopiti mleko i šećer, a onda dodati margarin, izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne dobije glatka smesa. Glazuru malo ohladiti mešajući kašikom, pa preliti kolac. Kolac staviti u frižider da se hladi, pa onda seci nožem koji ste prethodno umocili u toplu vodu.

Savet