

Kolac sa limunom i džemom od malina



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- **6 kašikašecera**
- **6 kašikahladne vode**
- **6 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Za krem:

- **1 l**mleka
- **10 kašikabrašna**
- **5 kašikašecera**
- **250 g**margarina sa ukusom vanile
- **1**limun - sok

Za premaz:

- **100 g** cokolade
- **maloulja**

I još:

- **3 kašike** džema od malina
- **1** deblja slamcica

Priprema

Penasto umutiti 2 jajeta sa 2 kašike šecera i 2 kašike hladne vode, umešati 2 kašike brašna i malo praška za pecivo. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh, i peci na 200°C oko 20 minuta. Na isti način od preostalog materijala ispeci još dve kore.

Kada se kore ohlade dve kore izbosti slamcicom. Džem zagrejati i premazati dve kore (1 celu i 1 izbušenu).

U malo mleka razmutiti brašno, a preostalo mleko ostaviti da provri, a zatim ukuvati razmuceno brašno. Mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šecerom u prahu i umešati ohlaenu kremu i dodati sok od limuna.

Na tacnu staviti koru sa džemom (koja nije izbušena) i premazati kremom. Preklopiti izbušenom korom sa džemom od malina, te premazati kremom. Završiti običnom korom.

Otopiti čokoladu, umešati malo ulja i premazati kolac.

Savet