

Malina cupavci (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **4jajeta**
- **6 kašikašecera**
- **4 kašikebrašna**
- **1vanila**
- **1/2 kesicepraproška za pecivo**

Sos:

- **500 gmalina**
- **250 gšecera**
- **100 gkokosa**

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg sa 2 kašike šecera. Posebno umutiti žumanca, postepeno dodajuci preostali šecer i vanilu. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano promešati varjacom. Zatim dodavati kašiku po kašiku umucenih belanaca, te sve dobro sjediniti. Dobijenu smesu uliti u pleh (30x20cm),obložen pek-papirom i peci u rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Nakon toga je ostaviti da se ohladi.

Maline izmiksati u blenderu. Sipati ih u šerpu sa šecerom, te pustiti da provri. Ostaviti sos da se ohladi.

Piškotu iseci na kocke željene velicine, najpre umakati u sos od malina, a potom uvaljati u kokos.

Savet