# *Kupina kolac*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2**jajeta
- **120 g**šecera
- **1**vanila
- **2 dl**mleka
- **1 dl**jogurta
- **220 g**brašna
- **1 kašicica**prašak za pecivo
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **80 ml**ulja
- **300 g**kupina
- **1 kašika**griza
- **1 kašika**šecera

## Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin-šecerom. Dodati mleko, jogurt i ulje. Potom pomešati brašno sa sodom bikarbonom i praškom za pecivo, te sve zajedno još malo mutiti da se poveže. Polovinu testa uliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 190 stepeni oko 10 minuta. Za to vreme pripremiti nadev: kupine posuti grizom i šecerom. Kad korica malo ocvrsne, izvaditi prvi deo biskvita iz rerne. Preko njega poreati kupine tako da potpuno prekriju biskvit. Poravnati pa odmah preko razliti preostalu smesu od testa u tankom mlazu, tako da se ravnomerno pokrije voce, ali ne mora potpuno. Kolac vratiti u rernu i peci dok ne dobije lepu, svetlošutu boju. Kocke pre slušenja ukrasiti šlagom.

## Savet