

Kolac s malinama (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 300 gšecera
- 2 dlulja
- 2 dlmleko
- 2 cašebrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 500 gmalina
- 1šlag

Priprema

Umutiti testo od jaja, šecera, ulja i mleka, a zatim dodajte brašno pomešano s praškom za pecivo. Testo podelite na dva dela. Prvi deo izlijte u pleh i stavite da se pece na 180 stepeni. Pred kraj pecenja ga izvadite iz rerne, po njemu rasporedite maline (malo malina ostavite za šlag), preko njih izlijte ostatak testa i vratite u rernu da se dopece. Umutiti šlag pa na kraju mucenja dodati u njega maline i mutiti dok se ne usitne, a šlag dobije lepu boju. Ohla?en kolac iseci na kocke i dekorisati malina šlagom.

Savet