

## *oko kolac sa malinama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikemleka
- 2 kašikekakao
- 100 gcokolade

#### **Fil:**

- 500 mlmleko
- 150 gšecera
- 7 kašikabrašna
- 150 gmargarina
- 300 gmaline

#### **Glazure:**

- 200 mlslatke pavlake
- 100 gcokolade

### **Priprema**

Razdvojiti žumanca i belanca, pa izmiksirati žumanca sa šećerom dok ne postanu penasti. Dodati tada brašno, kakao i otopljenu čokoladu i mleko. Na kraju kašikom umešati posebno umućen sneg od belanaca. Biskvitnu smesu izliti na papir za pečenje u tepsiju za pečenje (38×22 cm), poravnati i peći u prethodno zagrejanoj pećnici na 175°C 30 minuta. Pecen biskvit izvuci iz tepsije, kada se prohladi skinuti papir za pečenje, pa ga preseći na pola kako biste dobili dve kore.

Odvojiti 2 dl mleka pa pomešati sa šećerom i brašnom. Ostatak mleka zakuvati pa kada provri polako sipati smesu sa brašnom i šećerom. Kuvati uz neprestano mešanje 5-6 minuta. Krema je gotova kada se lepo sjedini i zgusne. U ohlaeni krem umešati prethodno mikserom umućen margarin.

Prvu koru biskvita vratiti u tepsiju u kom se biskvit pekao, premazati polovinom krema. Složiti preko nje maline.

Prekriti jagode ostatkom krema, pa poklopiti drugom korom biskvita. Zagrejati slatku pavlaku, dodati čokoladu pa uz mešanje zagrevati na laganoj vatri. Ne sme da provri. Glazura je gotova kada se sva čokolada otopi i kada smesa postane ravnomerno smeja. Prohladiti uz povremeno mešanje. Sve preliti tecnom čokoladnom glazurom.

Kolac dekorisati po želji i ostaviti u frižideru da se stegne.

## **Savet**