

Brz kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za koru:

- **4jajeta**
- **1 cašašecera**
- **1 cašabrašna**
- **1 cašagriza**
- **1 cašaulja**
- **1 cašamljevenih oraha**
- **1 cašamleka**
- **1/2 kesicepršak za pecivo**
- **oko 100 g malina**
- Sirup:
- **1 šoljašecera**
- **1/2 šoljevode**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati jedno po jedno žumance. Zatim dodati griz, brašno, ulje, mleko, orahe i prašak za pecivo, sve umesati. U tepsi podmazanu uljem izliti smesu i poreati maline.

Peci 10 minuta na 200C pa smanjiti na 180 C 25 minuta. Ukuvati šecer i vodu za sirupne duže od 2-3 minuta. Pecenu koru iseci na kocke.

Pa preliti mlakim sirupom ostaviti da se ohladi.

Savet

Ko voli može i bez malina da napravi kola.