Malina kocke

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **2**jaja
- **2 šolje (od 1,5 dcl)**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **1/2 šolje**kakaoa
- **1 šolja**mleka
- **2 šolje**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 šolja**tople vode

Fil:

- **500 g**malina
- **8 kašika**šecera
- **200 g**šlaga u prahu
- **2 dl**kisele pavlake

Priprema

Sastojke za koru umutiti i masu staviti u pleh velicine 39 x 32 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni. Kada se kora ispece i ohladi presecemo je uzduž na 3 dela, tako da dobijemo 3 kore velicine 13x32 cm.

Fil: U posudu staviti maline i šecer, ostaviti da maline puste sok pa sve skupa prokuvati toliko da se šecer istopi. Maline ocediti od soka. Umutiti 200 g šlaga sa 2 dcl vode, dodati kiselu pavlaku i sve skupa umutiti varjacpm. Filovati kolac: Kora, fil, posuti po filu ocedjene maline, kora, fil, maline i tako redom. Kolac ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet