

Malina kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 2jaja
- 2 šolje (od 1,5 dcl)šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 šoljekakaoa
- 1 šoljamleka
- 2 šoljebrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašicicasode bikarbone
- 1 šoljatople vode

Fil:

- 500 gmalina
- 8 kašikašecera
- 200 gšlaga u prahu
- 2 dlkisele 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 šećer, ostaviti da maline puste sok pa sve skupa prokuvati toliko da se šećer istopi. Maline ocediti od soka. Umutiti 200 g šlaga sa 2 dcl vode, dodati kiselu pavlaku i sve skupa umutiti varjačpm. Filovati kolac: Kora, fil, posuti po filu ocedjene maline, kora, fil, maline i tako redom. Kolac ukasiti rendanom cokoladom.

Savet