

Sangria snite



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo 1:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaa
- 1 kašicicapraška za pecivo

Testo 2:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo

Krem:

- 6 dlsangrie
- 2 kesicepudinga od vanile
- 100 gšecera
- 120 gšlaga
- 2 dlkisela vode
- 1 kesicaželatina

Premaz:

- 5 **kasika** šećera u prahu
- 1/2 **dl** sangrie

Priprema

Za testo 1 jaja penasto umutiti sa šećerom umesati brašno, kakao i prašak za pecivo. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Za testo 2 penasto umutiti jaja sa šećerom umesati brašno i prašak za pecivo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Za krem u sangriji skuvati puding umesati šećer. Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom umešati otopljen želatin i umešati u ohlaen puding. Tamnu koru premazati kremom staviti žutu koru, šećer u prahu pomešati sa sangriom i premazati kolac.

Savet