

Crni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 3 jajeta
- 3 šoljice (od 1 dl) šecera
- 1,5 šoljica ulja
- 3 šoljice mleka
- 4 šoljice brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 1 kg malina
- 250 g šecera
- 3 dl vode
- 2 pudinga od maline
- 200 g šlaga
- 2 dl vode

Priprema

Umutiti jaja, šecer, ulje, mleko, brašno, kakao i prašak za pecivo. Masu izliti u pleh velicine 25x35cm, prethodno obložen papirom. Koru peci na 180 stepeni. Kad se kora ohladi, vodoravno je preseći da se dobiju 2 kore. Fil: U posudu staviti maline (ja sam koristila zamrznute), šecer i 2 dl vode. Staviti da se malo prokuvaju da se šecer istopi. Posebno umutiti 2 pudinga u 1 dl vode, dodati u maline i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag sa 2 dl vode i dodati skuvani hladni fil od malina. Dobro umutiti i staviti fil između dve

kore.

Savet

Bolje je ispe?i 1 koru pa prepoloviti nego posebno 2 kore. Kad se polovi kora fil se bolje sjedini sa korama.