

Kolac, cokolada i malina



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** neslanog putera
- **250 g** sitnog belog šecera
- 5 jaja
- 1 štapic vanile, rasecen i izguljen iznutra*
- **100 g** jogurta
- **335 g** brašna
- **1.5 kašičice** sode bikarbone
- **1.5 kašičice** praška za pecivo
- **3 kašike** mleka
- **2 kašike** kakao
- **1 kašičica** ekstrakta maline

Priprema

Meni je ovaj kolac najlepší kada ga pravim u ovoj posudi, koja je i silikonska, pa ako je dobro namastite i pospete brašnom pre nego što sipate testo. sigurno izadje ovako lep.

Prvo spremimo suve sastojke i podelimo u dve cinije. U jednu dodamo 3 jaja nije važno u koju. U drugu dva. Sve sastojke mešamo pola, pola. U jednu ciniju samo dodamo kakao, a u drugu ekstrakt maline. Kad je moja klinka kod kuće onda i ona spada u tim!

Samo morate prvo deci objasniti da nema lizanja cinije dok se ne isprazni!

Mikserom nekoliko minuta sve miksamo dok ne dobijemo glatku masu.

Ja uvek prvo sipam cokoladno testo.

Zatim testo sa ekstraktom maline. Sve to pažljivo promešam da se izmeša.

Pecemo na 160 stepeni Celzija u predgrejanoj rerni. Pecemo 1 sat i 20 minuta. Ovo je dosta veliki kolac pa zbog toga dužina pečenja. Kada je kolac gotov, ostavimo ga u posudi da se ohladi 30 minuta.

Zatim ga izvrnemo.

I onda dekorišemo.

Savet

Presek kolaša nemam, jer sam ga poklonila košijama za Uskrs. Morate mi verovati na reš, da fantastično izgleda. Ako nemate štapi vanile može i 1 kašičica vanila kreme ili 3 kašičice ekstrakta vanile. Ako nemate ekstrakt maline može i nekoliko kapi crvene farbe za kuvanje, ukus nije sasvim isti ali efekat vizuelni jeste.