Lagani kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patispanj:

- **4**jajeta
- **1 caša od jogurta**šecera
- **2 caše**brašna
- **1 caša**ulja
- **1 caša**jogurta
- **1**prašak za pecivo
- **150 g**malina

Glazura:

- **1 l**vode
- **6 kašika**šecera
- **2**pudinga od maline
- **150 g**malina

Priprema

Umutititi 4 belanca postepeno dodajuci šecer (mera je caša od jogurta). Potom dodati žumanca i sjediniti pa postepeno dodavati brašno, pecivo, ulje, jogurt. Sjediniti i izruciti u podmazan pleh. Odozgo rasporediti maline. Peci na 200 C oko 20 minuta. U meuvremenu razmutiti puding sa malo vode i 6 kašika šecera, preostalu vodu zajedno sa 150 g malina staviti da provri i umesati puding, kuvati dok se ne zgusne. Izruciti na kolac i ostaviti da se ohladi. Po želji dekorisati šlagom.

Savet

Kola je osvežavajui, nije preterano sladak i lak je za spremanje. Takoe je ukus fenomenalan i sa višnjama ili drugim sezonskim voem.