

Kolac od kupina



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 500 gšecera
- 750 mlvode
- 500 gkupina
- 2 kesicepudinga od vanile
- 2 kesicešlaga

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti, dok ne dobijemo ujednacenu masu. Izliti je u podmazan pleh i peći patišpanj oko pola sata na 200 C.

Vodu i šećer staviti da prokljuca i nakon kljućanja kuvati još 15-20 minuta. Od tog šecernog sirupa odvojiti tri male šoljice(za kafu). U ostatak sirupa dodati kupine i kuvati još 15 minuta. Nakon toga, u kupine dodati dva pudinga od vanile sve vreme mešajući. Kada je masa dovoljno gusta, skloniti sa šporeta.

Prohlašeni patišpanj prelići sa tri šoljice šecernog sirupa (koje smo prethodno odvojili). Preko naneti fil sa

kupinama. Ostaviti da se ohladi, pa preko naneti šlag i dekorisati po želji.

Savet