

# **Kolac od kupina**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **7jaja**
- **7 kašika**šecera
- **7 kašikabrašna**
- **1 kesicaprška** za pecivo

### **Za fil:**

- **500 g**šecera
- **750 ml**vode
- **500 g**kupina
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**šлага

## **Priprema**

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

Vodu i šecer staviti da prokljuca i nakon kljucanja 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.

Prohlaeni patišpanj preliti 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**