

Kolac sa cveklom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3cvekle srednje velicine
- 3jajeta
- 2 **šolje** brašna
- 1/2 **šolje** mlakog mleka
- 1/2 **šolje** ulja
- 3 **kašike**kakaoa
- **prstohvatsoli**
- 1 **kašicic**avanilin šecera
- 1 **šolja**šecera
- 2 **kašike**sode bikarbone
- 150 **ml**slatke pavlake (za fil)
- 1/2 **šolje** smrznutog voca, borovnice,
- maline, kupine

Priprema

Pripremimo sastojke:

Prvo ispecemo neocišcenu cvekl u rerni oko 20 minuta. Zatim oljuštimo cvekl, isecemo na kriške i izmeljemo u blenderu.

U vecoj ciniji izmešamo suve sastojke, pa dodamo jaja, mleko, ulje i sve dobro izmešamo. Dodamo cvekl i ponovo promešamo.

Sipamo u namšćen i pobrašnjen okrugli pleh za pečenje i pečemo 40 minuta na 200 C.

Ostavimo kolac da se ohladi. U međuvremenu ulupamo pavlaku. Rasecemo kolac na pola, premažemo pavlakom i nareamo polovinu smrznutog voca.

Poklopimo i premažemo pavlakom. Dekoriramo ostatkom smrznutog voca.

Savet

Još jedna neobina kombinacija. Kada jedete kola ne osećate se baš ukus cvekle preterano. Ona se odlično uklopila i dodala ukus celom kolau.