

okoladni kolac sa malinama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 3 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Vocni fil:

- 500 gmaline
- 100 gšecera
- 1 kesicaželatina

okoladni fil:

- 200 mlslatke pavlake
- 150 gMenaž cokolade

Priprema

Jaja umutite sa šećerom, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izlijte smesu u tepsijicu za pecenje. Pecite 15 minuta na 200 stepeni ili dok ne porumeni. Pecenu koru izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohladi. Prohlaenu koru izbockajte drškom od varjace da bude što rupicastija.

Maline izmiksajte u blenderu dodajte malo vode i procedite. Dobijeni sok stavite u šerpicu sa šećerom i kuvajte 5 minuta. Želatin pomešajte sa malo vode i kada nabobri dodajte u vruću smesu. Promešajte i vruće sipajte preko kore (ne vrelo). Protresite tepsiju da se ravnomerno raspredje. Ostavite najmanje jedan sat da se ohladi i stegne.

Slatku pavlaku zagrejte na ringli i dodajte izlomljenu čokoladu. Izmešajte da se smesa ujednači. Čokoladni fil prelijte preko ohlaenog voćnog fila. Ostavite nekoliko sati da se ohladi i stegne. Najbolje preko noći.

Secite i služite uz sok ili kafu.

Savet