

Kocke sa kupinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl jogurta
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g kupina (oko 24 komada)
- 2 kašike kakaoa

Za preliv:

- 2 dl slatke pavlake
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa 250 g šecera, dodati ulje, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti i od ove mase odvojiti 200 g. U preostalu masu dodati 2 kašike kakaoa i dobro umutiti. Masu sa kakaom staviti u kalup velicine 20x30 cm prethodno obložen papirom. Kupine jednu po jednu uvaljivati u svetlo testo i režati na tamno testo. Ako preostane svetlog testa staviti malo po vrhu kupina. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Kad se ispece izvaditi iz kalupa i ohladiti. Napraviti preliv. U posudu staviti slatku pavlaku i čokoladu na kockice, zagrevati dok se čokolada ne istopi (masa ne sme da provri), prohladiti i premazati kolac.

Savet