

Kolac od ribizla



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **225** gšecera
- **75** gbrašna
- **1**margarin
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **malosoli**
- **300** goraha

I još:

- **500** mlslatke pavlake
- **20** komkeksa
- **250** gdžema od ribizli

Za dekoraciju:

- **50** gcokolade
- **maloslatke** pavlake
- **malodžema**

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, malo soli, prašak za pecivo, vanilin šećer, margarin i mlevene orahe. Peci u rerni oko 30 minuta. Kada se ohladi kora premazati džemom. Umutiti slatku pavlaku pa stavljati preko džema. Reati keks preko pavlake (keks može da se potapa u neki sok). Dekorirati po želji. Ostaviti da pnenoci u frižideru. Seci prema velicini keksa. Prijatno

Savet