Kolac sa malinama (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **8 kašika**brašna
- **50 g**šecera
- **2 kašike**kakaa
- **2 kašicice**cimeta
- **1 kašika**meda
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašike**maslaca

Fil:

- **300 g**malina
- **100 g**prah šecera
- **5 kašika**vode

Priprema

Umutimo penasto jaja sa šecerom i maslacem. Dodamo brašno sa praškom za pecivo i kakaao. Dobro izmešamo. Dodamo i cimet i med. Dobro umutimo i sipamo pola smese u podmazan pleh ili obložen pek papirom. Stavimo pet minuta da se zapece.

Fil: stavimo maline u šerpicu. Dodamo šecer i vodu. Kuvamo dok se šecer skroz ne otopi.

Posle 5 minuta izvadimo koru. Sipamo fil pa drugu polovinu smese. Pecemo u rerni 30 minuta. Proverimo cackalicom.

Savet

:-)