

Kocke sa kakaom i malinama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **4** jajeta
- **300** g šecera
- **150** g brašna
- **50** g kakaoa
- **20** g griza
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **2** dljogurta
- **30** ml ulja

Za krem:

- **200** g malina
- **50** g šecera
- **100** g šlagova
- **2** dl kisele vode

Priprema

Pomešati brašno sa kakaom, grizom i praškom za pecivo. Jaja penasto umutiti sa šecerom, zatim neizmenično dodavati mešavinu brašna, ulje i jogurt. Smesu uliti u napoljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 35 minuta.

Maline pomešati sa šecerom i kuvarati dok ne postane gusta kao džem. Šlag umutiti sa kiselom vodom i umešati

ohlaeni džem od malina. Premazati kremu preko kore.

Savet

Ukoliko želite više kreme duplirajte sastojke, umesto maline mogu se upotrebiti jagode, šumsko voće ili po želji/ukusu.