

Kolac sa malinama i jogurtom



Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Za krem:

- 0,5l jogurta
- 250 g šecera
- 1 vanil šecer
- 1 kisela pavlaka (12% ml.masti)
- 500 g malina (može i smrznute)
- 3 kesice želatina
- 2 šlaga

Priprema

Kora: penasto umutiti jaja i šecer, dodati brašno u koje ste dodali prašak za pecivo.

Koru peci u dubljem plehu 20 minuta. Ne vaditi koru iz pleha.

Fil: kuvati na pari jogurt, šecer, vanil šecer, pavlaku, maline dok se voće ne raspadne, stalno mešati. Pri kraju dodati želatin i prokuvati još 2-3 minuta.

Tako vruć fil preliti preko kore. Sacekati da se ohladi pa ga staviti u frizider da odstoji dok se fil ne uzelatira.

Kada je gotovo umutiti šlag prema uputstvu sa kesice i ukrasiti kolac odgore šlagom.

Napomena: kad se skuva fil ce biti u tecnom stanju, potrebno je malo vremena dok se ne uželatira.