

Kupina kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 120 g šećera
- 1 vanila
- 2 dlmleka
- 1 dl jogurta
- 220 g brašna
- 1 kašicica prašak za pecivo
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 80 ml ulja
- 300 g kupina
- 1 kašika griza
- 1 kašika šećera

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin-šećerom. Dodati mleko, jogurt i ulje. Potom pomešati brašno sa sodom bikarbonom i praškom za pecivo, te sve zajedno još malo mutiti da se poveže. Polovinu testa uliti u podmazan i brašnom posut pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 190 stepeni oko 10 minuta. Za to vreme pripremiti nadev: kupine posuti grizom i šećerom. Kad korica malo ocvrсне, izvaditi prvi deo biskvita iz rerne. Preko njega poreati kupine tako da potpuno prekriju biskvit. Poravnati pa odmah preko razliti preostalu smesu od testa u tankom mlazu, tako da se ravnomerno pokrije voće, ali ne mora potpuno. Kolac vratiti u rernu i peci dok ne dobije lepu, svetlošutu boju. Kocke pre slušenja ukasiti šlagom.

Savet