Kolac - Nemacka zastava

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **3** jaja
- **3 kašike**šecera
- **2 kašike**ulja
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za crveni deo:

- **300 g**jagoda (svežih ili zamrznutih)
- **1 kesica**pudinga od jagoda
- **400 ml**vode
- **4 kašike**šecera

Za crni deo:

- **3** jajeta
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenog maka
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za glazuru:

- **100 g**cokolade

- **5 kašika**ulja

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodajte ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano izmešajte. Sipajte u pleh (kalup) i pecite 15-tak minuta. Da li je kora pecena proverite cackalicom. Izdvojite malo vode i u nju promešajte puding i šecer. U preostalu vodu dodajte jagode i kuvajte pet minuta. Za to vreme dobro promešajte puding i šecer, da nema grudvica i sipajte u jagode. Neprestano mešajte da se zgusne. Ovaj fil od jagoda sipajte preko pecene žute kore. I ostavite sa strane da se ohladi.

Umutite jaja sa šecerom. Mleveni mak pomešajte sa praškom za pecivo i sipajte u umucena jaja. Sve lagano izmešajte i sipajte u pleh iste velicine u kojem se pekla i žuta kora. Pecite koru na 200 stepeni oko 15 minuta. Proverite cackalicom proverite da li je kora pecena. Pecenu koru malo prohladite i izvadite i prebacite je preko fila od jagoda. okoladu otopite sa uljem i prelijte preko kore sa makom. Ostavite nekoliko sati da se stegne... Kada presecete kolac ima boje – Nemacke zastave.

Savet