

## **Kolac s malinama (3)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5**jaja
- **300** gšecera
- **2** dlulja
- **2** dlmleko
- **2** cašebrašna
- **1** kesicapršak za pecivo
- **500** gmalina
- **1**šlag

### **Priprema**

Umutiti testo od jaja, šecera, ulja i mleka, a zatim dodajte brašno pomešano s praškom za pecivo. Testo podelite na dva dela. Prvi deo izlijte u pleh i stavite da se pece na 180 stepeni. Pred kraj pecenja ga izvadite iz rerne, po njemu rasporedite maline (malo malina ostavite za šlag), preko njih izlijte ostatak testa i vratite u rernu da se dopece. Umutiti šlag pa na kraju mucenja dodati u njega maline i mutiti dok se ne usitne, a šlag dobije lepu boju. Ohlaen kolac iseci na kocke i dekorisati malina šlagom.

### **Savet**