oko kolac sa malinama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **4 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**mleka
- **2 kašike**kakao
- **100 g**cokolade

Fil:

- **500 ml**mleko
- **150 g**šecera
- **7 kašika**brašna
- **150 g**margarina
- **300 g**maline

Glazure:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca, pa izmiksirati žumanca sa šecerom dok ne postanu penasti. Dodati tada brašno, kakao i otopljenu cokoladu i mleko. Na kraju kašikom umešati posebno umucen sneg od belanaca. Biskvitnu smesu izliti na papir za pecenje u tepsiju za pecenje (38×22 cm), poravnati i peci u prethodno zagrejanoj pecnici na 175ºC 30 minuta. Peceni biskvit izvuci iz tepsije, kada se prohladi skinuti papir za pecenje, pa ga preseci na pola kako biste dobili dve kore.

Odvojiti 2 dl mleka pa pomešati sa šecerom i brašnom. Ostatak mleka zakuvati pa kada provri polako sipati smesu sa brašnom i šecerom. Kuvati uz neprestano mešanje 5-6 minuta. Krema je gotova kada se lepo sjedini i zgusne. U ohlaeni krem umešati prethodno mikserom umucen margarin.

Prvu koru biskvita vratiti u tepsiju u kom se biskvit pekao, premazati polovinom krema. Složiti preko nje maline.

Prekriti jagode ostatkom krema, pa poklopiti drugom korom biskvita. Zagrejati slatku pavlaku, dodati cokoladu pa uz mešanje zagrevati na laganoj vatri. Ne sme da provri. Glazura je gotova kada se sva cokolada otopi i kada smesa postane ravnomerno smea. Prohladiti uz povremeno mešanje. Sve preliti tecnom cokoladnom glazurom.

Kolac dekorisati po želji i ostaviti u frižideru da se stegne.

Savet