

Brz kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** brašna
- 1 **caša** griza
- 1 **caša** ulja
- 1 **caša** mljevenih oraha
- 1 **caša** mleka
- 1/2 **kesice** prašak za pecivo
- **oko 100 g** malina
- Sirup:
- 1 **šolja** šecera
- 1/2 **šolje** vode

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati jedno po jedno žumance. Zatim dodati griz, brašno, ulje, mleko, orahe i prašak za pecivo, sve umesati. U tepsiju podmazanu uljem izliti smesu i porežati maline.

Peci 10 minuta na 200C pa smanjiti na 180 C 25 minuta. Ukuvati šecer i vodu za sirupne duže od 2-3 minuta. Pecenu koru iseci na kocke.

Pa preliter mlakim sirupom ostaviti da se ohladi.

Savet

Ko voli može i bez malina da napravi kola?.