

Vocni kolac s kupinama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **200 g** brašna
- **100 g** mlevenih oraha
- Fil:
- **4** žumanca
- **100 g** šećera
- **100 ml** jogurta
- **80 g** brašna
- **50 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** vanilin šećera
- **500 g** kupina
- Šam:
- **4** belanca
- **200 g** šećera u prahu
- **malo** seckanog badema

Priprema

Umutiti margarin i šećer u prahu. Dodati jaje i još malo mutiti, te na kraju dodati brašno i orahe. Sve dobro sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Pripremiti prvi fil: Umutiti žumanca i šećer, dodati brašno i mlevene orahe, jogurt, prašak za pecivo i vanilin šećer. Masu dobro umutiti i ravnomerno je naneti preko testa. Odozgo rasporediti kupine. Peci u zagrejanoj rerni oko 40 minuta na 180 stepeni. Dok se kolac pece pripremiti šne od belanaca. Umutiti belance sa šećerom u prahu u cvrst sneg. Pecen i vruc kolac izvaditi iz rerne i naneti

sneg od belanaca. Belance posipati seckanim bademom. Vratiti kolac u rernu i peci još 10-15 minuta.

Savet