

Kolac sa malinama (11)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 dl jogurta
- 2 dl ulja
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike kakaoa
- 300 g malina
- 2 dl mleka

Preliv:

- 3 dl slatke pavlake
- 200 g čokolade

Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa dodati jogurt, ulje i polovinu malina. Posebno sjediniti brašno, kakao i prašak za pecivo, pa postepeno dodavati u smesu od jaja i neprekidno mutiti dok se ne dobije ujednačena smesa. Na kraju dodati preostale maline i polako promešati.

Manju tepsiju obložiti papirom za pečenje pa u nju sipati smesu za biskvit. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Ohlaeni biskvit izbockati viljuškom i preliti mlekom, pa sačekati da upije.

Posebno sjediniti izlomljenu cokoladu i slatku pavlaku, pa zagrevati na pari neprekidno mešajući dok se cokolada ne rastopi. Smesu preliti preko biskvita i ostaviti u frižideru da se stegne.

Savet