

oko kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** ulja
- 300 **g** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 4 **kašike** kakaa
- 200 **g** maline

Ostalo:

- 1 **caša** hladnog mleka
- 200 **g** maline
- 200 **g** slatke pavlake
- 200 **g** čokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti penasto jaja i šecer. Zatim dodati ostale sastojke, jogurt, ulje, prosejano brašno sa kesicom praška za pecivo i kakao. Drvenom varjačom izmešati masu, dodati maline i lagano izmešati masu da se spoji sa malinama. Kalup velicine precnika 30x32cm podmazati uljem i posuti brašnom. Sipati u kalup celu pripremljenu masu sa malinama. Kolac peci u predhodno zagrejanj rerni na 200C stepeni oko 35 minuta.

Pecen kolac izvaditi iz šporeta, sacekati da se malo prohladi, preliti sa cašom hladnog mleka. Po vrhu kolaca poredjati sveže ili smrzute maline.

Priprema cokoladne glazure: U manjoj posudi zagrejati slatku pavlaku, paziti da ne provre, zatim dodati izlomljenu cokoladu na kocke. Zagrevati na laganoj vatri sve dok se cokolada potpuno ne otopi, skloniti sa vatre izmešti, sjediniti cokoladnu masu.

okoladnu glazuru preliti preko malina. Kolac ostaviti na hladnom da se dobro ohladi. Hladan kolac iseci na kocke. oko kocke ukrasiti sa malinama.

Savet