

?oko ledena malina



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 200 ml gustog jogurta
- 100 ml ulja
- 12 kašik brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g sveže ili smrznute maline
- 100 ml hladnog mleka

Fil od vanile:

- 500 ml mleka
- 200 g šecera
- 12 kašik brašna
- 2 kašike gustina
- 2 kesice vanilin šecera

Fil od maline:

- 100 ml vode

- 200 g šećera
- 200 g maline
- 3 kašike gustina

Čokoladna glazura:

- 200 g čokolade
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Priprema kolaca: Za koru umutiti penasto jaja i šećer, zatim dodati ostale sastojke, jogurt, uje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, i maline. Lagano varjačom izmešati masu, sipati masu u podmazan pleh 30x32 cm. Kolac peći u zagrejanj rerni na 200c stepeni oko 30 minuta. Gotov kolac izvaditi iz rerne, prelići odmah sa 100ml hladnog mleka.

Fil od vanile: Posudu sa mlekom staviti na vatri da provri. U malo mleka izmešati šećer, brašno, gustin i vanilin šećer. Sjedinjenu mešavinu od vanile sipati u provrelo mleko, neprekidno mešati varjačom sve dok masa ne postane gusta fino glatka bez grudvica. U vreću masu dodati omekšali maragarin, mikserom izmešati i sjediniti masu.

Fil od malina: Posudu sa vodom i šećerom staviti da provri, zatim dodati maline, kada provre dodati mešavinu gustin pomešan sa malo vode. Mešati varjačom neprekidno dok se fil od maline ne zgusne.

Finalni postupak: Prvo koru premazati fil od maline, zatim premazati fil od vanile. Zatim ceo kolac prelići toplom glazurom od čokolade. Kolac ostaviti u frižideru da se ohlđi. Hladan kolac seci na kocke. Po želji ukrasiti šlagom. Prijatno!

Savet