

## *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** kašikabrašna
- **1** kesica prška za pecivo
- **200 g** sveže ili smrznute maline
- **100 ml** hladnog mleka

#### **Fil od vanile:**

- **500 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **12** kašikabrašna
- **2** kašike gustina
- **2** kesice vanilin šecera

#### **Fil od maline:**

- **100 ml** vode

- **200 g** šecera
- **200 g** maline
- **3 kašike** gustina

#### **okoladna glazura:**

- **200 g** cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

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

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

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

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

### **Savet**