

Rupicasti vocni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **1 šolja**šecera
- 1 vanilin šecer
- **1/2 šolje**ulja
- **1 1/2 šolje**brašna
- **1/3 šolje**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 300 g**malina
- **3 + 1 dl**vode
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **oko 50 g**cokolade

Priprema

Umutite jaja sa šećerom i vanilom, pa kada se šećer otopi dodajte ulje, mleko i na kraju brašno sa praškom za pecivo. Lagano sjedinite da se dobije kompaktna smesa. Manji pravougaoni pleh podmažite uljem i pospite brašnom, sipajte smesu i pecite u zagrejanu rernu na 180 stepeni oko pola sata, zavisno od rerne (proverite cackalicom). Pecenu koru izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi pa je izbušite drškom varjace. U sud stavite predhodno propasirane (izblendirane) maline, šećer i 3 dl vode i kuvajte oko 5 minuta. Posebno rastvorite puding u 1 dl vode pa ga zakuvajte u maline.

Sklonite sa vatre i sipajte preko izbušenog patišpanja, vodeći računa da fil uđe u otvore.

Preko ohlaenog kolaca narendajte cokoladu. Prijatno!

Savet