

Brza poslastica sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**ulja
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Fil:

- 500 gmalina
- 3 dlvode
- 1/2 **kašice**step soka malina
- 3 **kašike**šecera
- 2 **kesice**puding od maline

Dekoracija:

- 250 gšlaga
- 2 dlmineralne vode

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca izlupamo u šam sa šećerom, žumanca izmešamo sa uljem i uz mešanje na najmanjoj brzini na mikseru dodajemo u šam, a kad se sjedini dodajemo postepeno mešavinu brašna sa

praškom za pecivo. Smesu sipamo u podmazan pleh i pecemo na 180C oko 15 minuta. Dok se kora hladi kuvamo fil.

Maline prelijemo polovinom vode u koje smo rastvorili step sok i dodamo šećer i ostavimo da provri u preostalu vodu razmutimo puding i ukuvamo u kipuci smesu, mešamo dok se ne zgusne i krenu mehurici sklonimo sa vatre i prelijemo vrući fil preko kore. Ostavimo da se ohladi i fil stegne.

Šlag izmiksamo sa mineralnom vodom i premažemo kolac. Dekoriramo po želji. Ja sam šlag prošarala viljuškom.

Savet

Kola se brzo sprema vrlo ukusan i soan.