

Kolac sa Kupinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4žumanca
- 8 kašikašecera
- 1belance
- 1 šoljicaulja
- 1 šoljica mleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekacao praha
- 2 kašikearoma vanile
- 10 kašikabrašna
- 300 gkupina

Kora dekoracija:

- 4belanca
- 12 kašikašecera
- 4 kašike mlevenog keksa
- 2 kesice vanilinog šecera
- 100 goraha izgnjavljenih flašom

Priprema

Ubutati belanac zatim dodati žumanca sve to umutiti pa dodati ulje, mleko i aromu vanile, dodati brašno pomešano sa praškom pa pecivo.

Smesu podeliti na pola u jednu polovinu dodati kakao i razliti u pleh peci 10ak minutana 200 stepeni.

Zatim izvaditi koru i poreati kupine, pa preliteri žutom smesom i peci još 15ak minuta.

Za to vreme umutiti belanca, šecer i vanilin šecer pa dodati keks, izvaditi pleh.

Staviti smesu za dekoraciju po vrhu posuti orahom i malo orah pritisnuti kašikom da se utopi su smesu.

Vratiti još 20 minuta na 150 stepeni.

Savet

Ko ne voli kupine može staviti i bilo koje drugo voe, podjednako e biti ukusan kola.