

# **Kolac sa Kupinama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

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

### **Kora dekoracija:**

- **4**belanca
- **12** kašikašecera
- **4** kašike mlevenog keksa
- **2** kesice vanilinog šecera
- **100** goraha izgnjavljjenih 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 preliti 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.