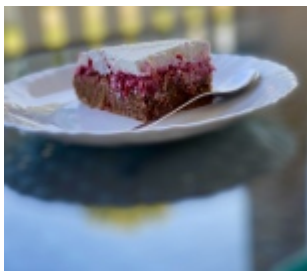


Kolac sa malinama (15)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika ulja
- 6 kašika mleka
- 6 kašika brašna
- 1 kašika kakao praha
- 1/2 kesice praška za pecivo

Preliv za koru:

- 150 ml mleka
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike šecera

Još:

- 200 g šlaga
- 300-400 g malina

Priprema

Kora: Penasto umutiti belanca. Dodati žumanca i šecer i dobro umutiti. Zatim dodati ulje i mleko i umutiti. Dodati brašno i prašak za pecivo, mutiti kratko, dodati kakao i umutiti do kraja. Rernu zagrejati na 180°C. Pleh

obložiti papirom za pečenje. Pre sipanja ručno dobro izmesati smesu. Sipati u pleh i ubaciti u zagrejanu rernu na nekih 20ak minuta zavisno od vase rerne. ačkalicom proveriti da li je kora gotova.

Preliv: Dok se kora pece, u mleko sipati šecere i mešati dok se ne istope. Gotovu koru izvaditi iz pleha i skinuti papir za pečenje. Pokrivenu je ostaviti minut- dva, a zatim izbuskati viljuškom ili cackalicom i postepeno prelivati zaslaenim mlekom dok je još topla. Natopljenu koru ostaviti da se ohladi.

Kada se kora ohladila maline poreati preko kore (ja sam ih izgnjecila i napravila kao pire lakše se nanosi). Umutiti šlag po uputstvu sa kesice i premazati preko malina. Ostaviti u frižider i seci na kocke i služiti.

Savet

Prijatno!