

oko kocke sa aronijom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanil šecera
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 2 kesice puding od čokolade
- 1 kašika kakao praha
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g aronija

Priprema

Pomešamo kakao, prašak za pecivo, puding i brašno. Žumanca odvojimo od belanaca i belanca izlupamo u cvrst šam ostavimo sa strane. Žumanca penasto izmutimo sa šecerom i vanil šecerom i postepeno dodajemo izmešano ulje i mleko da se lepo sjedini i šecer istopi.

U snesu sa žumancetom polako dodajemo mešavinu brašna (sa pudingom kakao prahom i praškom za pecivo) izradimo da se lepo sjedini u to blagim pokretima umešamo sneg od belanaca da se lepo izjednaci masa. Sipamo u podmazan kalup i blago posut brašnom (kalup precnika 28cm).

Razporedimo smeđu i pospemo od gore bobicama aronije.

Pecemo u zagrejanj rerni na 180C oko 30 minuta.

Gotov kolac odtavimo malo da se prohladi i serviramo (ja sam poslužila sa kuglom sladoleda odlicna kombinacija).

Savet

Voe po izboru bilo koje bobiasto može da se koristi.