

## **oko kocke sa aronijom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **200** gšecera
- **1** kesicavanil šecera
- **1** dlulja
- **1** dlmleka
- **2** kesicepuđing od cokolade
- **1** kašikakao praha
- **200** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **300** garonija

### **Priprema**

Pomešamo kakao, prašak za pecivo, puđing 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 puđingom 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 smedu i pospemo od gore bobicama aronije.

Pecemo u zagrejanoj 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 bobasto može da se koristi.