Malina kocke (2)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora

- **5**žumanca
- **200 g**šecera
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **250 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **250 g**malina

Šlag

- **5**belanca
- **200 g**šecera

Priprema

Žumanca umutiti sa šecerom, dodati mleko, ulje, brašno sa praškom za pecivo. Koru peci ma 180 C 15 minuta. Izvaditi iz rerne, rasporediti maline po kori i peci još 5 minuta. Koru izvaditi iz rerne, premazati šlagom od umucenih belanaca i šecera. Nastaviti sa pecenjem još 15-20 minuta, ali na nižoj temperaturi. Kada se ohladi seci na kocke.

Savet