Sangria snite



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo 1:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaa
- **1 kašicica**praška za pecivo

Testo 2:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Krem:

- **6 dl**sangrie
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **100 g**šecera
- **120 g**šlaga
- **2 dl**kisela vode
- **1 kesica**želatina

Premaz:

- **5 kasika**šecera u prahu
- **1/2 dl**sangrie

Priprema

Za testo 1 jaja penasto umutiti sa šecerom umesati brašno, kakao i prašak za pecivo. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Za testo 2 penasto umutiti jaja sa šecerom umesati brašno i prašak za pecivo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Za krem u sangriji skuvati puding umesati šecer. Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom umešati otopjen želatin i umešati u ohlaen puding. Tamnu koru premazati kremom staviti žutu koru, šecer u prahu pomešati sa sangriom i premazati kolac.

Savet