

Kolac sa malinama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicaprašaka za pecivo

Za fil:

- 500 mlvode
- 500 gmalina
- 5 kašikašecera
- 2pudinga od maline

Za dekoraciju:

- 2 kesicešlaga

Priprema

Umutite jaja sa šećerom, dodajte brašno i prašak za pecivo.

Sipajte u namašćen pleh i pecite na temperaturi od 200 stepeni 15 do 20 minuta. Pecite dok ne dobije lepu boju, da li je kora pecena proverite cackalicom.

U sud stavite vodu, kad provri dodajte maline i kuvajte 5 minuta. U to ukuvajte puding.

Skuvani puding sa malinama prelijte preko pecene kore.

Ostavite dva sata da se ohladi i stegne.

Umutite šlag, prelijte preko ohlaenog kolaca i dekorišite.

Savet