

Malina kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora

- 5žumanca
- 200 gšecera
- 2 dlmleka
- 1 dlulja
- 250 gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 250 gmalina

Šlag

- 5belanca
- 200 gšecera

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom, 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 šećera. Nastaviti sa pečenjem još 15-20 minuta, ali na nižoj temperaturi. Kada se ohladi seci na kocke.

Savet