

# KOLAČ SA MALINAMA I ORAHOM



## SASTOJCI:

4 JAJA  
4 VODA  
150G GR ŠEĆERA  
100G GR BRAŠNA  
1 PRAŠKA ZA PECIVO  
120G GR ORAHA  
1000G GR MLEKA  
2 PUDINGA  
7 ŠEĆERA  
1 SLATKA PAVLAKA  
300G GR MALINA



## PRIPREMA:

### Kora

Umutiti 4 jaja sa 4 kasike vode, dodati šećer, kada se to lepo umuti dodati orah, brašno i prašak za pecivo, mutiti ručno. Sipati u kalup ili manji pleh i peći u zagrejanoj rerni na 180° 30-ak minuta.

### Fil

Staviti 800ml mleka da se kuva sa 6-7 kasika šećera, odatle izvaditi 18 kasika mleka i sipati u drugu posudu da se razmuti puding. Kada se puding skuva, ostaviti ga samo malo da se prohladi. Umutiti slatku pavlaku, i dodati je u prohladjen puding. Sve lepo sjediniti mikserom.

### Filovanje

Koru površinski premazati filom kako bi se maline zalepile, redjati maline, pa dodati preko ostatak fila. Ukrasiti orahom i po nekom malinom.

Autor:

**Marina Pavlović**