

www.moji-recepti.net

## Recept:

Peciva s kupinama

## Sastojci:

140 g maslaca  
90 g šećera  
1/2 x žličica soli  
1 x jaje  
190 g brašna  
1 x žličica praška za pecivo  
1 x žličica cimeta  
350 g kupina  
325 g grčkog jogurta  
30 g šećera  
1 x jaje



## Težina:



## Opći opis i postupak:

- Umutiti maslac sobne temperature, šećer i sol. Zatim dodajte jaje i promiješajte.
- Dodajte brašno, prašak za pecivo i cimet.
- Tepsiju namazati maslacem i u nju staviti smjesu za biskvit dio torte.
- Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 190°C oko 10 minuta pa ga izvadite.
- U posudi pomiješajte sastojke za nadjev: grčki jogurt, šećer i jaje.
- Kupine posuti po biskvitu i preliter nadjevom.

- Vratite tijesto u pećnicu na dobrim pola sata.
- Ostavite tijesto u ugašenoj pećnici još 15 minuta da se nadjev stvrdne.
- Umjesto kupina možete koristiti i drugo voće: borovnice, jagode, maline,...