

Socne jogurt kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 dl ulja
- 5 dl jogurta
- 500 g griza
- 1 kesica praška za pecivo

Sirup:

- 500 g šecera
- 5 dl vode
- 2,5 dl soka od narandže
- 1 limun

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom, dodati ulje i još malo mutiti da se dobro sjedini. Dodati jogurt, griz i prašak za pecivo. Dobro umutiti i masu staviti u pleh velicine 25x35 cm. Pleh prethodno podmazan sa uljem i posut grizom. Kolac peći na 175 stepeni 45 minuta. Dok se kolac peče spremiti sirup. Šecer, vodu i sok od narandže staviti u posudu i kad proključa kuvati 5 minuta. Pred kraj kuvanja u sirup dodati sok od jednog limuna. Toplim sirupom preliti topao kolac, i ostaviti da kolac upije sirup. Staviti kolac u frižider da se dobro rashladi.

Savet