

Kolac sa sirupom od limuna



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **4 kašice** praška za pecivo
- **400 g** šecera
- **8** jaja
- **2** limuna tj izrendana ljuska
- **8 kašika** limunskog soka
- **300 ml** ulja (ne malsinovog)
- **10 g** soli
- **1 kašica** vanile

Sirup od limuna:

- **8 kašika** šecera u prahu
- **6 kašika** soka od limuna

Priprema

Prosej brašno, so i prašak za pecivo. Dodaj šecer. Ulupaj jaja, vanilu, limunski sok, i rendanu koricu. Dodaj ulje.

Spoji sada sve i dobro izmešaj.

Sipaj sve u sud za pecenje obložen kuhinjskim papirom. Peci na temperaturi od 180 stepeni Celzija 45 do 60 minuta

Kad je kolac gotov izvadi ga iz rerne i napravi sirup.

Pomešaj šećer u prahu i limunski sok i stavi na blagu vatru. Kuvaj dok se sirup ne zgusne.

im je masa zgusnuta, sirupasta, probuši metalnom cevicom ili vrhom noža rupe na vrhu kolaca i prelij ga sirupom.

Kada se kolac ohladi, dekoriši ga po želji i serviraj sa šlagom ili jogurtom. Mi smo ga jeli sa jogurtom i vocem strasti (marakuja). Divno.

Savet