Citrusni kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kolac:

- **3** jajeta
- **150 g** šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 dl**mleka
- **1**pomorandža
- **1**limun
- **120 g**margarina
- **1 kesica**praška za pecivo
- **220 g**brašna

Za šerbet:

- **1** pomorandža
- **1** limun
- **1 dl**vode
- **4 kašike**šecera

Ostalo:

- **70 g**eurokrema
- **1 kesica**šlaga
- **1 dl** mleka

Priprema

Umutiti jaja, šecer i vanilin šecer. Limun i pomorandžu cele izrendati (najbolje je prethodno ih zalediti). Margarin istopiti. U umucena jaja dodati otopljeni margarin, limun i pomorandžu, mleko, brašno i prašak za pecivo. Ovu masu izruciti u pleh za pecenje. Peci na 200 C 10 minuta.

U meuvremenu isceditи pomorandžu i limun i sipati u šerpu. Dodati vodu i šecer i ostaviti da provri. Ovim preliti vreo kolac, a zatim odmah premazati eurokremom. Kada se kolac ohladi iseci ga na kocke i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet