

Kolac od Rabarbare, premaz džem od breskve i umbira



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **140 g** mekog putera
- **1** šoljašecera
- 2jaja na sobnoj temperaturi
- **1 kašicica**ekstarkta vanile
- **3/4 šolje**nezasladjenog jogurta
- **2 šolje**brašna (ja sam koristila integralno)
- **3 kašicice**praška za pecivo
- **3/4 kašicice**bikarbone
- **400 g** iseckane rabarbare

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgej rernu na 180°C. Namasti 25cm pleh sa dnom koje se skida i postavi dno kuhinjskim paporom. Ja ga nisam imala pa sam namastila i posula brašnom. Isti rezultat. Dodamo jaja i dalje miksamo. Umutimo dobro šećer i puter dok je fino svetle boje i penušast. Polako dodamo jogurt. Sada dodajemo prosejano brašno i sve ostale sastojke. Ja ovde vec mešam sa varjacom.

Kao poslednje dodam rabarbaru. Pecemo 50 do 60 minuta. Izvadimo i još topao kolac premažemo džemom. Ja sam koristila moj kucno pravljeni džem od breskve i djumbira.

Kolac koji sam pravila i za drugaricin rođendan nisam sekla. Ovaj je malo veci znaci od svih sastojaka duple

kolicine.

Savet

Danas sam pravila dva kolaa. Jedan za nas i jedan za rođendan moje drugarice. Poela je rubaba u bašti i taman sam nabrala dovoljno za dva kolaa. Valjda se kaže rubaba jer google to prevodi kao Svadja!