

Vocni kolac (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 1 šoljica mleka
- 4 šoljice brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šećer
- 1 kora od limuna
- 300 g malina

Priprema

Mutiti žumanca sa šećerom, pa dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, pa dodati vanil šećer i narendanu koru limuna, a na kraju umešati sneg od belanaca. Sipati u podmazan i brašnom posut pleh, pa odozgo poreati voće. Peci na 200 stepeni, a kad porumeni smanjiti na 150. Kad se prohladi, posuti prah šećerom.

Savet

Ako koristite zamrznuto voće, ostavite ga par sati da se dobro ocedi od soka.