Prevrnuti kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**malina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4** jajeta
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **3 kašike** šecera u prahu
- ili vanilin šecera (za posipanje)

Priprema

Umutiti jaja, belanca penasto, pa dodati žumanca, šecer, brašno, vanilin šecera i praška za pecivo. Sjediniti sve.

Tepsiju podmazati uljem i sa malo brašna da se ne lepi, sipati smesu. Ubaciti maline, jednu po jednu rasporediti. Staviti da se pece na 200 C oko 20-25 minuta. Kada je gotovo, ostaviti da se prohladi i prevrnuti na tacnu. Iseci i posuti šecerom preko.

Savet

Možete ubaciti manje malina. Ja sam pekla u manjoj tepsiji, pa mi je ispalo malo više malina...