Kolac sa jogurtom i marakujom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**putera
- **200 g** šecera
- **1 kašicica**vanile
- **3**jaja
- **1 šolja**gustog jogurta
- **300 g**prosejanog brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo

Sirup od marakuje:

- **1 šolja**marakuje
- **125 ml** vode
- **100 g**šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrej rernu na 160 stepeni Celzija. Prvo napravimo sirup od marakuje. Kuvamo u šerpici sastojke na srednjoj temperaturi dok ne provri, onda smanjimo i kuvamo 10 do 15 minuta dok se tecnost ne zgusne. Ostavimo da se ohladi.

Umiksamo šecer puter i vanilu da dobijemo lepu kremastu i bledo žutu smesu.

Dodamo jaja, jedno pa jedno miksajuci u meuvremenu posle svakog. Dodamo jogurt i dobro ga umešamo pre nego što smanjimo brzinu na mikseru i dodamo prosejano brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Sipamo testo u kuglof posudu i pecemo 35 minuta.

Izvadimo iz pleha i izbodemo svuda sa žicom ili nožem. Prelijemo sirupom od marakuje.

Savet

Marakuja raste u mojoj bašti. Momentalno je kod mene zima, ali dok je bila u sezoni, smrzla sam koliine koje nismo iskoristili u sezoni. Tako se našla kao sirup, preliv na ovom divnom sonom kolau!