

Kolac sa malinama (9)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **1 caša (od 2 dl)**šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 cašajogurta**
- **1 cašabrašna**
- **1 cašapšenicnog griza**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1/2 cašeulja**
- **300 g**malina

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, pa jogurt, ulje, griz, brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Polovinu smese sipati u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Zapeci 5 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti maline, vratiti u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni. Pecen kolac ostaviti da se ohladi. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet