

Lenja pita sa kupinama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** **krupnijajaja**
- **1** **čaša** jogurta
- **2** **čaše od jogurta**šecera
- **1/2** **čaše** ulja
- **4** **čaše**brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1**limun
- **500 g**kupina
- **150 g**šecera u prahu

Priprema

Posebno umutiti belanca sa šećerom, onda dodati žumanca, i mutiti mikserom da se sve lepo sjedini... Dodati jogurt, ulje, sok i koricu od jednog limuna, još malo mutiti, na kraju dodati brašno i prašak za pecivo, i sve lepo sjediniti kašikom (ne mikserom)...

U pleh na koji ste prethodno stavili papir za pečenje sipati polovinu smese, i staviti u rernu da se pece u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Kad se kolac malo zapekao, poreati kupine uvaljane u prah šećer, pa sipati drugu polovinu smese, vratiti u rernu i peci kolac dok ne dobije lepu boju...

Kad se kolac ohladi, iseci na parcad, svako parce posuti prah šećerom, i služiti...

Savet

Ovaj kola je najbolje praviti kad je sezona kupina, naravno mogu se koristiti i zaleene kupine, kao i drugo voe, maline, višnje, jagode, ribizle... Prijatno!