

Jogurtov kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašno
- 170 g margarin
- 100 g šecera
- vanilin šecer
- prašak za pecivo
- 3 jogurt
- 2 kisele pavlake
- 4 jajeta

Priprema

Testo: Zamesiti testo sa 250 g brašna, 170 g margarina, 100 g šecera, jednim vanilinim šecerom i jednim praškom za pecivo. Podeliti testo na dva dela i zamrznuti oba.

Fil: Umutiti 150 g šecera, 3 jogurta, 2 kisele pavlake, 5 kašika oštrog brašna i 4 belanaca.

Kada je testo zamrznuto, izvaditi iz zamrzivaca i izrendati jednu polovinu u podmazan pleh zatim sipati fil, zatim izdrendati i drugu polovinu.

Peci u zagrejanoj rarni, na 200°C, dok ne porumeni.