

Kolac sa brusnicama i cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šolja od 2,5 dl šecera
- 1 vanilin šecer
- 1,5 šoljabrašna
- 1 šoljajogurta
- 1/2 šoljeulja
- 300 g brusnica
- 100 g cokoladne glazure

Priprema

Od belanaca ulupati cvrst sneg od belanaca, a žumanca umutiti sa šecerima. U žumanca polako dodati vanil šecer, brašno, jogurt, ulje i mešati da se sastojci sjedine. Umešati sneg od belanaca. Brusnice potopiti, pa ocediti i uvaljati u brašno, da se svaka bobica obloži brašnom. Dodati voće u smesu, pa peci u duguljastom plehu na 180 stepeni 35-40 minuta. ačalicom proveriti da li je peceno. Kada se kolac ohladi, uzvadi ga iz kalupa i preliti cokoladnom glazurom koju ste prethodno pripremili prema uputstvu i ukrasiti šecernim srcima.

Savet