

Kolac sa jagodama (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **4** šoljicešecera
- **2** šoljiceulja
- **1** šoljicamleka
- **2** kesicevanilin šecera
- **6** šoljicabrašna
- **400** g jagoda
- po **željiprah** šecer
- po **željimlecna** cokolada

Preprena

Mikserom umutititi belanca u cvrst sneg. Postepeno dodavati šecer i dalje mutiti. Smanjiti brzinu miksera, pa dodavati jedno po jedno žumance, a zatim vanilin šecer, mleko i ulje. Kašikom umešati brašno i prašak za pecivo i sve dobro izmešati (ili izmiksati najmanjom brzinom). U pleh velicine 35x23 cm, podmazan uljem i posut brašnom sipati smesu, dodati oprane i iseckane jagode i blago ih utisnuti. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci kolac oko 30 minuta, tj. do zlatno-žute boje. Kada se kolac malo prohladi, iseci ga, posuti prah šecerom i dekorisati jagodama. Po želji, može se prelit i otopljenom cokoladom.

Savet

Napomena: šoljica je od 80 ml.