

## *Potišpanja sa šumskim jagodama*



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **5** šoljica šećera
- **2** šoljice mleka
- **3** šoljice ulja
- **1** kesica vanilinog šećeta
- **6** šoljice brašna (T-500)
- **1** kesica praška za pecivo
- **500 g** šumskih opranih jagoda

### **Priprema**

Jaja polupati i odvojimo žumanca i belanca. Belanca miksamo u cvrs sneg, pa dodavati šećer, nastaviti sa mucenjem. Dodati žumanca i miksati malo, e onda micemo mikser i mešamo rucnom žicom. Dodajemo mleko, ulje i vanilin šećer, sve polako miješamo ne brzo. Dodamo pomiješano brašno i prašak za pecivo pa dodamo u smesu sve lagano miješamo sjedinimo.

U podmazan pleh ili tepsiju sipamo pola smese i reamo u pleh jagode.

A zapecemo 15 minuta na ugrijanu rernu 200C.

Kad izvadimo iz rerne naspemo drugu polovinu smese. Zapecemo još 25 minuta. Kad je peceno secemo željene oblike.

## **Savet**

Možete da pospete šeerom u prahu ili vanilin šeer. :)