

Kolac sa šumskim jagodama



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **300 gšecera**
- **200 gjogurta**
- **170 gulja**
- **270 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **400 gšumskih jagoda**
- **1vanilin šecer**

Priprema

Razbiti jaja i odvojimo žumanca i belanca. Belanca umiksamo cvrst sneg, pa postepeno dadajemo šecer. Miksamo još malo pa dodamo žumanca, sjedinimo. Više nam nije potreban mikser sve sad sa ţicom mijesamo. Dodajemo redom jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i vanilin šecer, sve sjedinimo sa ţicom.

U podmazanu tepsiju ili pleh sipamo pola višu polovinu smese i reamo oprane osušene jagode.

Zapecemo 20 minuta na 180C. Pa vadimo iz peke i naspemo drugi dio smese i zapecemo još 20 minuta. Proverimo cackalicom jeli pecena kora. Izvaditi i pokriti krpom, seci po želji.

Savet

Posuti po želji šeerom u prahu.