

Kolac sa kupinama (3)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 280 g brašna
- 180 ml jogurta
- 120 ml ulja
- 500 g kupina

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje, mešavine, šecera i vanilin šecera, cvrsto umutiti. Dodati žumanca i umutiti, da se dobije penasta smesa.

Sipati jogurt i ulje i, mikserom, sjediniti. Ubaciti brašno, sa praškom za pecivo, i dobro umutiti.

Na kraju dodati 200 g kupina i kašikom, blago, promešati.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, i dobro ga podmazati uljem. Podmazani pleh posuti sa brašnom i, blagim udaranjem ruku rasporediti brašno po celom plehu. Ostatak brašna istresti.

U, pripremljeni, pleh sipati testo. Poravnati. Po površini testa staviti, ostatak, kupina - 300 g. Kupine, blago pritisnuti rukom, da bi malo, upale u testo.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probat cackalicom da li je pecen), pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaeni kolac iseci na kocke, posuti prah šecerom, i poslužiti.

Savet