

Yoghurt Blueberry Cake



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 160 g jogurta (sobne temperature)
- 40 g kisele pavlake
- 45 g putera
- 1/2 kašik limunovog soka
- 50 g brašna
- 20 g gustina
- borovnice

Priprema

Pecnicu zagrijati na 160 C. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. Umutiti snijeg od bjelanjaka; postepeno dodavati šecer. Miksati oko 4 minute. Sjediniti jogurt, otopljen (i ohlaen) puter i limunov sok. Dodati vrhnje i žumanjke, pa sve umutiti. Sjediniti brašno i gustin, pa dodati u smjesu. Pažljivo sjединiti. Dodati trecinu snijega od bjelanjaka, pa pažljivo sjединiti špatulom. Postupak ponoviti još 2x; sa preostale 2/3 snijega. Dublji kalup (ili šerpu), promjera oko 20 cm, obložiti papirom, pa sipati polovinu smjese. Preko rasporediti borovnice. Preko borovnica sipati ostatak smjese. Na vrh rasporediti 20-tak borovnica. Kalup staviti u dublji pleh, napunjen vodom.

Peci na 160 C oko 60 minuta.

Pecen kolac potpuno ohladiti na sobnoj tempreaturi, pa izvaditi iz kalupa. Ohladiti u frižideru, bar sat vremena!

Po ukusu, posuti prah šećerom, rezati na parcad, pa poslužiti!

Savet