

Jednostavni vocni kolac



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **125 g**omekšalog margarina
- **100 g**smeeg šecera
- 3 jajeta
- **150 ml**jogurta
- **150 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašica**vanil arome

Voce:

- **600 g**miks voca
- (pomorandže, mandarine i kivi)

Fil:

- **2 kesice**šlag krema od vanile
- **200 g**krem sira
- **40 g**šecera u prahu

Priprema

Ovo je recept Natalije Milodanovic, sa bloga Mystic Cakes. Još od kako ga je Nata objavila (mislim da je to bilo u leto), ja rešavam da ga napravim. Konacno sam ga i napravila i mogu vam reci da je FANTASTIAN!! U

originalnom receptu od voca su korišćene nektarine (a mogu i breskve ili kajsije). Ja sam koristila pomorandže, mandarine i kivi.

Testo: U odgovarajuću, posudu staviti omekšali margarin, dodati smeđi šećer i penasto umutiti. Dodati jaja, jedno po jedno, aromu vanile i sjediniti sa umućenom smesom. Ubaciti jogurt i umutiti. Na kraju dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Dobro, mućenjem, sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm (ja sam koristila pleh, vel. 30x20cm, pa mi je kora malo debla, ali to ništa nije umanjilo ukus kolaca) i dobro ga podmazati uljem. Podmazani pleh posuti brašnom, pa blagim udaranjem ruku, brašno rasporediti po celom plehu. Ostatak brašna istresti.

Voće ocistiti i iseci na kocke (to uradite pre nego što umutite testo). U pripremljeni pleh, ravnomerno, sipati umućeno testo. Preko testa rasporediti iseckano voće. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Peceni kolac izvaditi (probati cackalicom da li je kolac pečen) i ostaviti da se ohladi.

Fil: U dublju posudu staviti šlag krem i umutiti ga, prema uputstvu sa pakovanja (treba vam 300 ml hladnog mleka), uz postepeno dodavanje šećera u prahu. Ubaciti krem sir i, mikserom, sjediniti, da se dobije penasti krem.

Krem, ravnomerno, rasporediti preko, ohlaenog, kolaca. Po površini možete da narendate čokoladu ili viljuškom da napravite šare.

Kolac ostaviti u frižider, da se krem dobro stegne (ako imate strpljenja najbolje je da prenoci u frižideru), pa ga zatim iseci na kocke, poslužiti i uživati u, fantastičnom, ukusu.

Savet