

Vocni kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikatople vode
- 5 kašikaulja
- prašak za pecivo
- brašna po potrebi

Fil:

- 2pudinga malina ili jagoda
- 2šlag pene

Priprema

Umutiti jaja viljuškom, dodati šećer, zatim toplu vodu, ulje, prašak za pecivo. Sve dobro umutiti i smjesu podeliti na posla. Jednu polovinu smjese sipati u pleh i peci 5 minuta na 200 stepeni. Izvaditi iz pecnice porežati voće po kori žatim drugu polovinu smjese. Sipamo po vocu i vratimo u rernu 15 minuta. Kada kora bude gotova sipamo gotov puding. Kada se ohladi premazati šlag penom.

Savet

Voe po želji. Ja sam koristila borovnicu i višnje.