

Kolac sa ribizlama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **6 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- 2 dl jogurta
- 1/2 praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- 1 puding u prahu od vanila
- **200** gribizli

Priprema

Umutiti žumanca, 3 kašike šecera, jogurt, ulje, brašno, prah pudinga i prašak za pecivo. Podmazati manji pleh (20x20cm) i posuti brašnom. Razliti smesu, pobacati ribizle. Peci na 220 stepeni oko 20tak minuta. Umutiti belanca sa 3 kašike šecera (možete dodati malo crvene boje za kolace, nije neophodno), rasporediti po kolacu i vratiti u rernu još 5 minuta, isključiti rernu i ostaviti kolac da se prosuši. Ohlaen posuti šecerom u prahu.

Savet