

## ***Beli kolac***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 belanaca
- 3 caše šecera
- 2 caše brašna
- 125 grama butera
- sok i kora od 1 limuna
- 250 g suvog grožđa
- šecre u prahu
- 1 kesica vanilin-šecer
- mrvice

## **Priprema**

Belanca i šecer umutiti u cvrstu masu, zatim dodati sok i struganu koru od jednog limuna, brašno pomešati sa suvim grožcem (prethodno opranim u vodi) i na kraju otopljen buter. Sve dobro izmešati pa razliti u duguljastu tepsiju, prethodno pomašcenu buterom i posutu prezlama. Peci u zagrejanjoj pecnici na umerenoj temperaturi 40 minuta. Ispečen kolac, izvaditi iz rerne, pustiti ga da se malo ohladi, iseci ga na kockice, posugi prah šecerom. pomešanim sa šecer vanilom i služiti.