

Citrusni kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kolac:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 dlmleka
- 1pomorandža
- 1limun
- 120 gmargarina
- 1 kesicapraška za pecivo
- 220 gbrašna

Za šerbet:

- 1 pomorandža
- 1 limun
- 1 dl vode
- 4 kašikešecera

Ostalo:

- 70 geurokrema
- 1 kesicašlaga
- 1 dl mleka

Priprema

Umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Limun i pomorandžu cele izrendati (najbolje je prethodno ih zalediti). Margarin istopiti. U umucena jaja dodati otopljeni margarin, limun i pomorandžu, mleko, brašno i prašak za pecivo. Ovu masu izruciti u pleh za pecenje. Peci na 200 C 10 minuta.

U meuvremenu iscediti pomorandžu i limun i sipati u šerpu. Dodati vodu i šećer i ostaviti da provri. Ovim preliti vreo kolac, a zatim odmah premazati eurokremom. Kada se kolac ohladi iseci ga na kocke i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet