

Letnji vocni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **12 kašika** šecera
- **12 kašika** ulja
- **12 kašika** mleka
- **12 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- 7 kajsija
- 7 šljiva
- **10-ak** bobica aronije

Priprema

Voce dobro oprati, iseckati na parcice i ostaviti sa strane (ne šeceriti).

Sve sastojke umutiti mikserom, i u djuvec posudu sipati polovinu mase. Ako nemate papir za pecenje, onda nauljiti i pobrašniti posudu. Prvu polovinu pecite na 180 C, desetak minuta, dok se ne uhvati blaga korica.

Preko prve kore staviti voce i prelitati drugom polovinom smese.

Kada sve prelijete, pobacajte bobice aronije ili brusnice od gore.

Kolac vratiti u rernu, peci još dvadeset do trideset minuta na 180 C, dok ne dobije zlatno žutu boju. Proveriti

cackalicom da li je kolac pecen, tako što cete zabosti cackalicu u kolac, izvaditi i proveriti da li je na njoj ostalo testa. Ako je cackalica suva, kolac je gotov.

Ovako izgleda ispecen "Letnji vocni kolac".

Savet

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom novom zalogaju! Prijatno!