Vocni kolac (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3 šoljice**šecera
- **2 šoljice**ulja
- **1 šoljica**mleka
- **4 šoljice**brana
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil šecer
- **1**kora od limuna
- **300 g**malina

Priprema

Mutiti žumanca sa šecerom, pa dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti, pa dodati vanil šecer i narendanu koru limuna, a na kraju umešati sneg od belanaca. Sipati u podmazan i brašnom posut pleh, pa odozgo poreati voce. Peci na 200 stepeni, a kad porumeni smanjiti na 150. Kad se prohladi, posuti prah šecerom.

Savet

Ako koristite zamrznuto voe, ostavite ga par sati da se dobro ocedi od soka.