

# *Kolac sa jogurtom i marakujom*



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 gputera**
- **200 g šecera**
- **1 kašicicavanile**
- **3jaja**
- **1 šoljagustog jogurta**
- **300 gprosejanog brašna**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1 kašicicapraška za pecivo**

### **Sirup od marakuje:**

- **1 šoljamarakuje**
- **125 ml vode**
- **100 gšecera**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Predgrej rernu na 160 stepeni Celzija. Prvo napravimo sirup od marakuje. Kuvamo u šerpici sastojke na srednjoj temperaturi dok ne provri, onda smanjimo i kuvamo 10 do 15 minuta dok se tecnost ne zgusne. Ostavimo da se ohladi.

Umiksamo šecer puter i vanilu da dobijemo lepu kremastu i bledo žutu smesu.

Dodamo jaja, jedno pa jedno miksači u meuvremenu posle svakog. Dodamo jogurt i dobro ga umešamo pre nego što smanjimo brzinu na mikseru i dodamo prosejano brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Sipamo testo u kuglof posudu i pecemo 35 minuta.

Izvadimo iz pleha i izbodemo svuda sa žicom ili nožem. Prelijemo sirupom od marakuje.

### **Savet**

Marakuja raste u mojoj bašti. Momentalno je kod mene zima, ali dok je bila u sezoni, smrzla sam koliine koje nismo iskoristili u sezoni. Tako se našla kao sirup, preliv na ovom divnom sonom kolau!