Socni griz kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šolja (od 200ml)**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **1 šolja**griza
- **2 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**limun - kora

Šerbet:

- **4 šolje**voda
- **3 šolje**šecera
- **1**limun

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom dodati žumanca i mutiti da bude cvrsto. Dodati ulje, jogurt, griz, brašno, prašak za pecivo i koru od limuna. Sjediniti lagano mikesrom na najmanjoj brzini. Tepsiju namazati uljem, posuti brašno i naliti smesu.

Peci na 220 C.

Od šecera i vode skuvati šerbet da vri 5 minuta, dodati limun secen na kolutove. Vruc kolac preliti hladnim šerbetom.

Savet