

Vocni kolac sa malinama



Sastojci

Potrebno je:

- 3 žumanca
- 5 belanaca
- 400 g šecera
- 1 vanil šecer
- 200 ml mleka
- 100 ml ulja
- 250 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 500 g malina

Priprema

Žumanca umutite sa 200 gr šecera i vanil šecerom. Kada se šecer otopi postepeno dodajte mleko, zatim ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Pleh podmažite margarinom i pospite brašnom. Izlijte masu i pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni 15 minuta. Zatim izvadite pleh i rasporedite maline, vratite u rernu i nastavite peci još oko 5 minuta.

Za to vreme umutite cvrst sneg od belanaca, dodajte 200 gr šecera i miksajte dok se šecer ne istopi.

Izvadite kolac iz rerne, ravnomerno nanesite šne i vratite u rernu dok ne porumeni.