Kolac sa malinama (9)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 caša (od 2 dl)**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 caša**jogurta
- **1 caša**brašna
- **1 caša**pšenicnog griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 caše**ulja
- **300 g**malina

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca, pa jogurt, ulje, griz, brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Polovinu smese sipati u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Zapeci 5 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti maline, vratiti u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni. Pecen kolac ostaviti da se ohladi. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet