

Kolac sa brusnicama i cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1 šolja od 2,5 dlšecera**
- **1vanilin šefer**
- **1,5 šoljabrašna**
- **1 šoljajogurta**
- **1/2 šoljeulja**
- **300 gbrusnica**
- **100 gcokoladne glazure**

Priprema

Od belanaca ulupati cvrst sneg od belanaca, a žumanca umutiti sa šecerima. U žumanca polako dodati vanil šefer, brašno, jogurt, ulje i mešati da se sastojci sjedine. Umešati sneg od belanaca. Brusnice potopiti, pa ocediti i uvaljati u brašno, da se svaka bobica obloži brašnom. Dodati voce u smesu, pa peci u duguljastom plehu na 180 stepeni 35-40 minuta. ackalicom proveriti da li je peceno. Kada se kolac ohladi, uzvaditi ga iz kalupa i preliti cokoladnom glazurom koju ste prethodno pripremili prema uputstvu i ukrasiti šecernim srcima.

Savet