

## Kolac sa jagodama (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 1 šoljica mleka
- 2 kesice vanilin šećera
- 6 šoljica brašna
- 400 g jagoda
- po želji prah šećer
- po želji mlečna čokolada

### Priprema

Mikserom umutiti belanca u čvrst sneg. Postepeno dodavati šećer i dalje mutiti. Smanjiti brzinu miksera, pa dodavati jedno po jedno žumance, a zatim vanilin šećer, mleko i ulje. Kašikom umešati brašno i prašak za pecivo i sve dobro izmešati (ili izmiksati najmanjom brzinom). U pleh velicine 35x23 cm, podmazan uljem i posut brašnom sipati smesu, dodati oprane i iseckane jagode i blago ih utisnuti. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peći kolac oko 30 minuta, tj. do zlatno-žute boje. Kada se kolac malo prohladi, iseci ga, posuti prah šećerom i dekorisati jagodama. Po želji, može se preliti i otopljenom čokoladom.

### Savet

Napomena: šoljica je od 80 ml.