

Kolac s malinama (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gšecera
- 200 mlmleka
- 150 mlulja
- 2 cašebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 300 gmalina
- po potrebišecer u prahu

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa šecerom, naizmenicno dodavati mleko i ulje te nastaviti mucenje mikserom, potom, ulaganiti mikser na najmanju brzinu te umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti mikserom.

Pekac (ili pleh) premazati margarinom te usuti polovinu smese i staviti da se pece u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni

Nakon 15 minuta izvaditi pekac iz rerne, rasporediti maline...

...naneti ostatak smese...

...te vratiti u rernu i peci još 25 minuta na 180 stepeni. Gotov kolac izvaditi iz rerne...

...posuti šećerom u prahu i ostaviti da se prohladi.

Seci na kocke (ili parcad željene velicine), servirati te poslužiti.

Savet

Brašno meriti ašom od 2 dl. Probajte. Prijatno.