

Kolac sa šumskim jagodama



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 300 gšecera
- 200 gjogurta
- 170 gulja
- 270 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 400 gšumskih jagoda
- 1vanilin šećer

Priprema

Razbiti jaja i odvojimo žumanca i belanca. Belanca umiksamo cvrst sneg, pa postepeno dadajemo šećer. Miksamo još malo pa dodamo žumanca, sjedinimo. Više nam nije potreban mikser sve sad sa sa žicom miješamo. Dodajemo redom jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo i vanilin šećer, sve sjedinimo sa žicom.

U podmazanu tepsiju ili pleh sipamo pola višu polovinu smese i reamo oprane osušene jagode.

Zapечemo 20 minuta na 180C. Pa vadimo iz peke i naspemo drugi dio smese i zapечemo još 20 minuta. Proverimo cackalicom jeli pecena kora. Izvaditi i pokriti krpom, seci po želji.

Savet

Posuti po želji šeerom u prahu.