

Kolac sa jogurtom (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 100 g šecera
- 150 g margarina
- 4 žumanjka
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil.

- 4 belanjkica
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 4 cvrstajogurta
- 3 kašike brašna
- 3 kašike griza
- po želji kora od narane

Priprema

U zdelu staviti brašno pomešano sa praškom za pecivo, šecer, žumanjka i margarin, rukama zamesiti testo, podeliti na 2 dela, jedan deo razvaljati i staviti na tepsiju 40x25, a drugi deo zamotati u foliju i spremiti u zamrzivac. Za fil u zdelu stavite belanjkice istucite mikserom u cvrst sneg, u drugu zdelu sipajte jogurt, ja sam radila sa grckim jogurtom, dodajte šecer, vanilin šecer, brašno, griz, naribanu koru od narandje ili je izostavite, sve promešajte i na kraju dodajte belanjak, lagano sve izmešajte. Istresite fil na testo, poravnajte, izvadite i zamrzivaca drugi deo testa i na trenici naribajte preko fila. Ukoliko želite u fil zabodite kupinu ili malinu. :) ja to

napravim do pola tespije, tako da u jednim kockama ima kupine, a u drugima ne, ko kako voli. Pecite u zagrejanjoj rerni na oko 40 minuta na 180 stepeni, ako treba, da vam ne zagori, smanjite temperaturu na polovini pečenja.

Savet