

Kolac sa borovnicama i aronijom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 200 gkisele pavlake
- 200 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1limun - korica
- oko 150 gzajedno borovnica i aronije

Priprema

Ovaj kolac radim sa svim vocem i jednako je fin. Ovog puta sam mešala borovnice i aroniju. Jaja razbiti u zdelu, umutiti na najjacoj brzini miksera i u to dodati šecer i nastaviti mutiti. Dodati kiselu pavlaku, nastaviti mutiti na laganoj brzini. Potom dodati brašno sa praškom za pecivo i koricom izrendanog limuna. Izliti u kalup obloženim papirom za pecenje, precnika 22 cm pola smese, poredati voce predhodno izmešane sa malo brašna. Preliti ostatak smese. Lupiti plehom o radni sto 2-3 puta i peci na 180 C oko 45 minuta. Meni je ostalo malo voca pa sam napravila preliv: u šerpicu staviti voce, dodati jednu kašiku vode, šecer po ukusu, malo limunovog soka, gustina i sve promešati, pustiti da se lagano kuva dok se malo ne zgusne. Ovaj kolac je fin i sa šlagom gore, ni cokolada ga nece pokvariti :), malo prah šecera po površini ili bez icega.

Savet