

Pametnan kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 2 kesice vanilin secer
- 10 ravne kašika brašna
- 500 ml mleka
- 125 g margarin
- malo rendne kore limun

Priprema

Margarin rastopiti i ostaviti da se ohladi. Žumanca penasto umutiti sa šecerom i vanilom. U smesu sa žumancima dodajte brašno, rastopljeni margarin, i postepeno mleko. Smesi lagano dodajte umuceni sneg od belanaca. Sipati smesu u dobro namašcenu i brašnom posutu ili staviti pek papir u pleh i peci 50 minuta na 160C. Izvadite kolac ohladiti, seci na kocke i posuti šecerom u prahu i uživajte u ovom mekanom 3 u 1 pametnom kolacu!

Savet