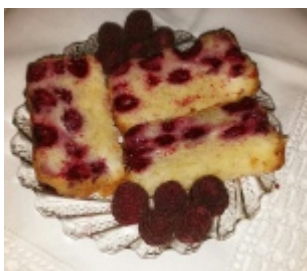


Kolac sa malinama (12)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 1. kesica vanilin šecera
- 1/2 caše (od jogurta) brašna
- 1/2 caše griza
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 ml ulja
- 100 ml grckog jogurta
- 350 g malina
- 1 limun - rendana korica

Priprema

Jaja i šecere penasto umutiti.

Onda umešati brašno sa praškom za pecivo i griz. Onda umešati ulje, jogurt i koricu limuna pa špatulom sve dobro izjednaciti.

Kalup za kolac obložiti papirom za pečenje pa po njemu porežati trecinu malina, pa po njima sipati otprilike trecinu umucene mase.

Ponoviti red malina i testa.

Na vrhu treba da je testo.

Staviti kolac da se pece na 200 C 20 minuta. Onda smanjiti tempraturu na 175 i peci još dvadeset minuta. Peceno ostaviti da se prohladi.

Prohla?en kolac izruciti na tacnu.

Skinuti papir i ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na šnite.

Savet

Ovaj kola? se naravno može pe?i i u nekoj manjoj vatrostalnoj posudi ili ?uve?u, ako se nema ovakav kalup. Tako?e se može praviti i sa drugim vo?em.