

Kolac sa ribizlom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **2 šolje od 2 dl**šecera
- **1 šoljamleka**
- **1 šoljaotopljenog margarina**
- **2 šoljebrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **250 gribizli**
- **malošecera u prahu za posipanje**
- **1vanilin šecer**

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom. Dodati otopljen i ohlaen margarin, mleko, vanilin šecer i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Još malo miksati, pa izliti u pomašcen i pobrašnjen pleh.

Staviti u pecnicu zagrejanu na 180 stepeni, da se malo zapece (ja sam se malo "zaboravila", pa mi se malo više zapekao kolac, ali nije smetalo). Za to vreme oprati i ocistiti ribizle i posuti po zapecenom kolacu, pa vratiti nazad u pecnicu.

Peci nekih 45 minuta, ili dok test cackalicom ne pokaže da je pecen.

Prohладити колач и посuti шециром у праху.

Savet