

Ananas kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 50 g putera
- 50 g smeđeg šećera
- 1 konzerva ananasa

Biskvit:

- 100 g maslaca
- 100 g šećera
- 100 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 kašičica ekstrakta od vanile
- 2 jajeta

Priprema

Mikserom penasto umutiti maslac i žuti šećer, pa smesu razmažite po dnu i ivicama posude za pečenje. Na to poređajte kolutove ananasa. Dok se rerina greje na 180 stepeni, u posudu stavite sve sastojke za biskvit, dodajte 5 kašika sirupa iz konzerve u kojoj je bio ananas i mutite mikserom oko 5 minuta.

Ovom smesom prelijte kolutove ananasa. Kolac pecite 35 minuta. Izvađen pečen kolac iz rerne ostavite da odstoji na sobnoj temperaturi oko desetak minuta pa je izvaditi na tanjir.

Kolac može da se pospe prah-šecerom, šlagom ili da se služi sa sladoledom.

Savet