

Ananas kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50** gputera
- **50** gsmeeg šecera
- **1**konzerva ananasa

Biskvit:

- **100** gmaslaca
- **100** gšecera
- **100** gbrašna
- **2** kašiciceprška za pecivo
- **1** kašicicaekstrata od vanile
- **2**jajeta

Priprema

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

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

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

Savet