Vocni kolac sa smokvama



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja od bele kafe šecera
- 1/2 šolja od bele kafe ulja
- 1 šolja od bele kafe kiselog mleka
- 2 šolje od bele kafe brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/3 margarina
- 2 kašicice griza
- 8 velikih svežih smokvi

Priprema

Vatrostalnu ciniju, može i pleh, namažite margarinom i pospite grizom. Smokve isecite popreko na krugove i složite u krug u ciniji da pokriju dno. Ukljucite rernu na 200"C da se zagreje.

U odgovarajucu dublju posudu izlomite jaja, dodajte šecer i vanilin šecer i mikserom umutite u penastu masu, koja ne curi. Nastaviti mucenje i postepeno dodati ulje i kiselo mleko.

Kada se masa ujednaci, dodati brašno i prašak za pecivo i lagano mikserom ili rucno sjediniti. Sipati preko vec pripremljenih smokvi i staviti da se pece.

Kada testo porumeni gotovo je. Izvaditi iz rerne, pokriti i ostaviti da se prohladi. Pre služenja kolac prevrnuti na tacnu, tako da smokve dodju odozgo.

Seci na komade i služiti uz šlag ili toping od cokolade.

SAVET: za ovaj kolac može da se koristi bilo koje voce po želji, a ako nemate kiselo mleko, može i jogurt, pavlaka ili mleko sa malo soka od limuna.

Recept je poslala Snežana Kneževic, Surcin.