

Pametna kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 300 g šecera
- 10 kašika brašna
- 250 g margarina
- 1 l mleka
- narendana kora limuna
- ekstrat vanile

Priprema

Margarin rastopiti i ostaviti da se ohladi. Žumanca penasto umutiti sa šecerom. U smesu sa žumancima dodajte brašno, rastopljeni margarin, ekstrakt vanile i postepeno mleko.

Smesi lagano dodajte umuceni sneg od belanaca.

Sipati smesu u dobro namašcenu i brašnom posutu tepsiju, velicine 20x30 cm i peci 60 minuta na 160 C.