

Posni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cašešecera
- **2** cašebrašna
- **2** cašepšenicnog griza
- **2**vanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **700** gmalina
- **200** mlvode
- **150** mlulja

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

U dublju posudu staviti maline, dodati 1 cašu šecera, 1 vanilin šecer i 50 ml vode. Sve ispasirati (pasirkom za pire krompir).

U odgovarajucu posudu usuti brašno, griz, 1 vanilin šecer i 1 cašu šecera, sve izmešati.

Pleh srednjih dimenzija premazati uljem i rasporediti trecinu mešavine suvih sastojaka (od brašna, griza, šecera i vanilin šecera-slika pleha u kone su na dnu suvi sastojci).

Preko rasporediti polovinu smese sa malinama.

Preko rasporediti suve sastojke, zatim drugi deo smese sa malinama i završiti redom suvih sastojaka.

Sjediniti 150 ml vode i 150 ml ulja, preliterati kolac i peci u dobro zagrejanom rerni na 180 stepeni 40 minuta, potom pojacati na 200 stepeni i peci još 20 minuta.

Gotov kolac izvaditi iz rerne, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi.

Kolac seci na parcad željene velicine, posuti šećerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Dragi moji, evo još jednog povoda da svoj recept podelim sa vama-devetog avgusta slavili smo 26 godina braka. Pošto petkom postim rešila sam da napravim ovaj kola?. Napomena: brašno, šećer i griz meriti ?ašom od 2 dl.