

Posni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Za posipanje:

- **po potrebišecer 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 odgovarajuću 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, preliti kolac i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta, potom pojacati na 200 stepeni i peci još 20 minuta.

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

Kolac seci na parcad željene velicine, posuti šecerom 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, ſeer i griz meriti ašom od 2 dl.