

Najbrže spremljen vocni kolac



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 4 šoljice šećera
- 1,5 šoljice ulja
- 2,5 dl jogurta ili kiselog mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 šoljica brašna
- 500 g malina ili drugog voca
- 1 vanil šećer
- malo strugane limunove korice

Priprema

U ciniju sipati sve sastojke osim voca i varjacom izmesati lagano.

Na kraju kratko žicom ujednaciti da se dobije žurka smesa.

Podmazanu tepsiju (koristila sam okruglu precnika 28 cm) i posuti sa brašnom. Sipati pola smese pa je peci u rerni desetak minuta na 180°C. Izvaditi tepsiju iz rerne i rasporediti voce po testu. Posuti vanil šećerom. Ako je zamrznuto ne treba odmrzavati. Koristila sam zamrznute maline i ja sam ih ipak malo ocedila.

Preko voca sipati ostatak testa pa tepsiju vratiti u rernu i peci kolac još 15-20 minuta.

Prohlaen kolac iseci pa poslužiti.

Savet

Nedavno sam krenula da pravim kola i mikser mi se pokvario. Odmah sam potražila recept za koji ne treba mikser i našla ovaj na Coolinarici. Kola se zaista brzo napravi i nema razlike da li je umuen mikserom ili runo. Ja sam samo dodala vanilin i limunovu koricu, a sledeci put bih stavila malo manje ulja. Recept je za preporuku.