

Najbrže spremljen vojni kolac



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **4 šoljicešecera**
- **1,5 šoljicaulja**
- **2,5 dljogurta ili kiselog mleka**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **6 šoljicabrašna**
- **500 gmalina ili drugog voća**
- **1vanil šefer**
- **malostrugane 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 prečnika 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 voće po testu. Posuti vanil šecerom. 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.