

Brzi vocni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 400 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 čaša (180 g) jogurta
- 1/2 čaše ulje
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g maline
- Za posipanje:
- po potrebi šecer u prahu

Priprema

Mikserom umutiti jaja, šecer i vanilin šecer, dodati jogurt, ulje i lagano izmiksati. Potom, mikser isključiti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano izmešati rucnom žicom za mucenje.

Pleh srednjih dimenzija premazati uljem, posuti brašnom i uliti polovinu umucene smese. Zapeći 5 minuta u dobro zagrejanom rerni na 200 stepeni.

Nakon toga, pleh izvaditi iz rerne, rasporediti svuda maline...

...i naneti ostatak umucene smese. Pleh vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i kolac peci 35 minuta.

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

Kolac posuti šecerom u prahu...

...seci na kocke (ili parcad željene velicine), servirati i poslužiti.

Savet

Umesto malina možete koristiti višnje,jagode-po sopstvenom izboru,svakako dobjate veoma ukusan kola.Koristila sam maline po želji naše erkice.Ulje meriti ašom od jogurta.Prijatno!