

Prevrnuti kolac sa citrusima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šolje od 2 dl šecera
- 2/3 šolje ulja
- 1 šolja mleka
- 3/4 kesice praška za pecivo
- 2 šolje brašna
- 2 vanilin šećera
- 1-2 crvena grejpfruta
- 1 limun
- 2-3 mandarine

Za ukrašavanje:

- malo šecera u prahu
- nekoliko zrna nara

Priprema

Okruglu tepsiju obložiti pek papirom i posuti šećerom. Citruse orati, posušiti i narezati na ploške. Posložiti ih na dno tepsije.

Jaja penasto umutiti sa šećerima, pa sipati ulje i mleko, izmiksati, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mutiti da se sastojci sjedine. Dobijenu smesu izliti preko izrezanog voca.

Pecnicu ugrijati na 180 stepeni i peci nekih pola sata, proveriti cackalicom.

Ohladiti kolac, pa prisloniti tanjir za serviranje i okrenuti. Kolac bogato posuti šećerom u prahu i ukrasiti zrnima nara.

Savet