

Kolac sa sirom i šumskim vocem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** sitnog sira
- **90 g** jogurta
- **3** jajeta
- **2** vanilin šecera
- **200 g** šecera
- **100 g** gustina
- **200 g** šumskog voca

I još:

- **4-5 kašičica** šecera u prahu
- **1** vanilin šećer

Priprema

Mikserom umutiti sir, dodati jaja i jogurt, pa još miksati. Štapnim mikserom još malo zagladiti smesu.

Dodati šećer, vanilin i gustin i još malo mutiti. Duguljasti pleh obložiti pek papirom i izliti smesu.

Poslagati šumsko voće odozgo i staviti u zagrejanu rernu. Peci nekih 40-tak minuta.

Ostaviti kolac da se dobro ohladi u plehu. Skinuti pek papir i bogato posuti šećerom u prahu zamirisanim vanilom.

Kad se dobro ohladio, seci na šnite.

Savet