

## ***Mrvicasti kolac sa jogurtom i borovnicama***



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 2 žumanca
- 50 g šecera
- 90 g topljenog maslaca/margarina
- 130 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo

#### **Fil:**

- 2 belanca
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 30 g gustina
- 200 g gustog jogurta
- 300 g kisele pavlake
- 130 g borovnica

### **Priprema**

Testo: Ovo su sastojci za pleh vel. 20x20cm. Ako želite vecu kolicinu kolaca vi napravite duplu meru (ali koristite pleh 20x35cm, lepše je kada su korice deblje). Ceo kalup obložiti pek papirom. U posudu za mucenje staviti žumanca, dodati šecer i žicom za mucenje sjediniti (ne treba mnogo mutiti). Zatim dodati maslac i promešati. Na kraju dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Kašikom dobro sjediniti sastojke (nema potrebe da to radite rukom). Testo podeliti na dva jednaka dela. Oba dela umotati u providnu foliju, s tim da jedan deo stavite u frižider, a drugi u zamrzivac na pola sata.

Fil: U posudu za mucenje staviti belanca i, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanilin šecera, cvrsto umutiti mikserom. Dodati jogurt (ja sam koristila grcki jogurt) i kiselu pavlaku. Umutiti. Na kraju ubaciti gustin i umutiti najmanjom brzinom na mikseru.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Izvaditi testo iz frižidera i na pek papiru ga razviti, u velicini pleha za pecenje. Oklagijom ga prebaciti u pleh. Ako testo pukne ne brinite se, samo ga rukom "utapkajte", u krajnjem rezultatu to se nece ni primetiti. Preko korice ravnomerno sipati fil. a preko fila staviti borovnice (ili možete staviti maline, kupine, aroniju...). Izvaditi testo iz zamrzivaca i krupno ga narendati preko fila. Staviti da se pece.

Na 200 stepeni peci kolac 10 minuta, pa smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 30 minuta. Da vas ne buni, kolac ce i dalje po malo "podrhtavati" kada ga pomerate, ali tako i treba da bude. Kolac ostaviti da se potpuno ohladi, pa ga iseci na kocke.

Recept sam videla na portalu Njam food.

**Savet**