

Kolac 7 kašica



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašice (od jogurta) brašna
- 1 kašica griza
- 1 kašica ulja
- 1 kašica jogurta
- 2 kašice šecera
- 1 prašak za pecivo
- 3 jajeta
- rendana korica limuna ili narandže

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Mikserom umutite belanca u cvrst sneg. Žumanca i šecer umutite, takoe mikserom, a zatim dodajte preostale sastojke i dobro sjedinite.

Sada je trenutak da ukljucite rernu i zagrejete je na 250 stepeni.

Na kraju sipajte ulupana belanca u masu i lagano izmešajte varjacom.

Kalup za tortu premažite uljem i pospite brašnom, sipajte testo u kalup i stavite kolac u rernu.

Od sada pa do kraja pečenja, rerna treba da je podešena na 180 stepeni.

Kolac je pečen nakon 40 minuta ili koji minut pre, u zavisnosti od vrste rerne, odnosno nacija pečenja.

Ja koristim klasična dva grejaca, ali ista pravila važe i ako koristite pečenje toplim vazduhom.

Pecen kolac ostavite da se hladi u kalupu dvadesetak minuta, a zatim ga prebacite na tacnu za serviranje.

Ukoliko želite da gornja površina kolaca bude potpuno ravna, kolac prevrnite iz kalupa na tacnu.

Na slici možete videti kako kolac izgleda, kada je serviran u položaju kao kada je bio i u kalupu.

Uz pomoć cediljke pospite kolac prah šećerom, a zatim ukasite po želji.

Ja sam se, ovoga puta, odlučila za posip kakao prahom preko mustre (isečene od papira) i slobodan pad po rubovima kolaca, desertnog preliva od jagode.

Napomena: Odličan izgled i ukus daje i klasičan preliv od čokolade uz šlag iz šprica i višnje iz slatka.