

Kolac sa ribizlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 2 dl jogurta
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja
- kora od limuna
- 1 prašak za pecivo
- 300 g ribizli
- 150 g šećera
- 2 vanilin šećera

za posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti belanca sa polovinom šećera.

Žumanca umutiti sa preostalim šećerom. Dodati postepeno ostale sastojke: mleko, jogurt, malo rendane kore od limuna, brašno, prašak za pecivo, vanilin šećer, ulje. Umešati lagano umucena belanca.

Podmazati kalup i posuti brašnom. Izliti smesu i posuti ribizlama odozgo. Peci oko 30 minuta na 220 stepeni.

Prohlaen kolac posuti obilno sa šecerom u prahu.

Savet