

Kolač od sira

250 g sremskog sira
250 g vurde
3 jaja
100 g šećera
100 g krupno mlevenih badema
2 dl neutralne pavlake
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
3 kašike gustina
1 kesica vanilin šećera

Za serviranje

šlag
džem od malina

Način pripreme

1. U posudu za mešanje staviti jaja, šećer, vanilin šećer i gustin. Sve dobro promešati mikserom i dodati neutralnu pavlaku. Još jednom dobro promešati. Na kraju dodati sireve i mleveni badem i mešati varjačom dok se sve dobro ne sjedini.
2. Izliti u posudu za pečenje obloženu papirom i peći 45 minuta na 180 stepeni.
3. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se hladi.
4. Služiti sa šlagom i džemom od malina.