

Španski kolač sa limunom

Za 6 osoba

Testo

2 čaše kiselog mleka
2 čaše mediteranskog ulja
6 čaša brašna
6 jaja
2 limuna
4 čaše šećera
1 štapić vanile
1 kesica praška za pecivo

Preliv

pakovanje smrznutih malina
3 kašike šećera

Način pripreme

1. U odgovarajuću posudu sipati kiselo mleko, ulje, jaja, rendanu koru od dva limuna, sok od dva limuna, štapić vanile. Sjediniti.
2. U drugu posudu pomešati brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti sa predhodnim sastojcima, dobro promešati.
3. Kada je masa kompaktna, sipati je u odgovarajuću posudu za pečenje, prethodno prekrivenu papirom za pečenje. Peći na temperaturi od 180 stepeni oko 25 minuta. Proveriti čačkalicom da li je testo pečeno.
4. Preliv: šećer otopiti u odgovarajućoj posudi, pa u njega dodati maline. Kadaprokuva skloniti sa šporeta i čuvati do upotrebe.
5. Servirati kolač preliven sosom od malina.