

## Carski kolac

:))

**1** Mikserom umutiti jaja sa secerom, zatim postepeno dodavati ostale sastojke: mleko, ulje, koru i sok od limuna, brasno, griz i prasak za pecivo.

**2** Polovinu umucene mase sipati u podmazan i brasnom posut pleh, i staviti u pecnicu. Kada je napola peceno izvaditi iz rerne pa posuti suvim grozdzem i seckanim orasima, zatim preliteri sa drugom polovinom mase. Vratiti u pecnicu i ispeci do kraja

**3** Kolac peci na 200°C

**4** Peceni kolac iseci na kocke pa preliteri predhodno skuvanim sirupom od vode i secera.

### Sastojci:

mleka 1 solja (od bele kafe)  
ulja 1 solja  
secera 1 solja  
jaja 2  
praska za pecivo 1 kesica  
limun 1  
brasna 11 kasika  
griza 11 kasika  
suvog grozdja 100 gr  
seckanih oraha 100 gr  
\*\*\* Za sirup:  
vode 500 ml  
secera 300 gr  
vanil secera 1 kesica

### Napomena:

Prijatno!!!