

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!!!