



5-minutni kolač s jagodama

kuhinja
ostalo

slijed
deserti

zahtjevnost
lako



porcija/komada
10-ak šnita

priprema
10 m

kuhanje
40 m

spremno za
60 m

Sastojci:

- ✓ 3 jaja
- ✓ 170 gr šećera
- ✓ 170 gr glatkog brašna
- ✓ 450 gr jagoda
- ✓ po želji vanilija ili menta

Postupak

Izmutite 3 jaja sa šećerom. Mutite dok ne dobijete glatku, pjenastu smjesu. (Ako ste odlučili "osvježiti" kolač s mentom, onda prvo u mužaru dobro izmiješajte nekoliko listića mente sa dijelom šećera, pa pomiješajte s ostatkom šećera i jajima. Ako ste se pak odlučili za vaniliju, samo ju dodajte u smjesu)

Lagano sa špatulom ili kuhačom umiješajte brašno. Na kraju dodajte sitno sjeckane jagode i prebacite u namašćen kalup.

Pecite prvo 5 minuta na 200 stupnjeva, a onda smanjite temperaturu na 175 stupnjeva i pecite 30-35 minuta. Probodite kolač s čačalicom da vidite je li unutra sirov.