

Sočan i osvježavajući kolač s limunom i bobičastim voćem

Jednostavan i ukusan kolač s bogatom aromom limuna i sočnim bobičastim voćem idealan je za lijenu ljetna popodneva uz šalicu kave s najdražima!

Sastojci:

- 230 g maslaca sobne temperature
- 50 ml mlijeka sobne temperature
- 180 g šećera
- 1 paketić [RUF vanilin šećera](#)
- 2 paketića RUF limun šećera
- 4 jaja (L)
- 250 g glatkog brašna
- ½ paketića [RUF praška za pecivo](#)
- 250 g zamrznutog bobičastog voća + 1 žlica gustina
- 1 pakiranje [RUF glazure Bourbon vanilija](#)

Priprema: Maslac, šećer te limun i [vanilin šećer](#) pjenasto izmiksajte. Dodajte jaja, sve dobro izmiksajte pa dodajte i mlijeko. Dodajte brašno i prašak za pecivo pa kratko još jednom izmiksajte smjesu tako da se svi sastojci sjedine. Zamrznuto bobičasto voće pomiješajte s gustinom i lagano umiješajte u pripremljenu smjesu. Kalup za kuglof ili duguljasti kalup za pečenje kolača namastite pa izlijte pripremljenu smjesu. Kolač pecite cca 45 minuta na 160°C. Štapićem za ražnjić provjerite je li pečen.

Ohlađeni kolač prelijte [RUF glazurom s okusom Bourbon vanilije](#). Glazuru pripremite prema uputama na pakiranju, ja sam ju otopila u vrućoj vodi. Dakle zagrijete lončić s vodom, stavite u nju vrećicu s glazurom i ostavite 10 minuta u vrućoj vodi da se otopi. Pažljivo izvadite vrećicu iz vode, posušite ju odrežite vrh na jednom uglu i ukasite ohlađeni kolač. Ostavite kolač neka malo odstoji na sobnoj temperaturi da se glazura stisne, a zatim se poslužite!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)