

# Kolač sa limunom i borovnicama



## Priprema:

### Biskvit:

Pripremiti uski pleh (za hleb) dimenzija 26x10x7cm (ili neki sličnih dimenzija). Obložiti pek papirom unutrašnjost pleha. Rernu uključiti na 160 °C da se zagrijava.

U odgovarajućoj posudi izmiksati jaja, šećer, limun šećer i rendanu koricu limuna (limun prethodno ostaviti u vodi sa sodom bikarbonom nekoliko časova, a ako koristite domaći, neprskan limun ovaj korak preskočiti). Zatim dodati ulje i izmiksati manjom brzinom, pa dodati grčki jogurt i opet kratko izmiksati manjom brzinom, dodati i sok limuna izmiksati.

Na kraju u smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo i još jednom sve izmiksati najmanjom brzinom miksera.

Borovnice pomiješati sa gustinom i vanilin šećerom (opciono).

U pripremljen pleh sipati  $\frac{1}{2}$  smjese za biskvit pa preko rasporediti  $\frac{1}{2}$  borovnica, a zatim još jednom ponoviti isti postupak – biskvit-borovnice.

Kolač peći na 160°C 30 minuta, a zatim povećati temperaturu na 180°C i peći još oko 20-25 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen kolač izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlađi.

Pripremiti i šećernu glazuru tako što je potrebno u odgovarajućoj posudi pomiješati sve navedene sastojke (koristila sam karamelizovani sok od borovnica – šaku borovnica pomiješati sa 1 kašikom šećera i zagrijavati u maloj šerpi oko 5 minuta dok borovnice ne puste sok i taj sok dodati u glazuru).

Prohlađen kolač oslobođiti od pek papira, prebaciti na žicu i prelit glazurom.

Ukrasiti listićima svježe mente, kriškama limuna i borovnicama.

Prijatno!

## Potrebni sastojci:

### Biskvit:

- 2 kom jaja (M veličina)
- 170 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Limun šećera
- 1 limun korica i sok
- 75 ml ulja (suncokretovo)
- 200 g grčkog jogurta (sobne temperature)
- 220 g brašna (meko, glatko)
- 8 g Dr. Oetker praška za pecivo
- 220 g borovnica (zaleđene)
- 1 kašika Dr. Oetker Gustina
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera (opciono)

### Šećerna glazura sa borovnicama:

- 100 g šećera u prahu
- 15 g grčkog jogurta
- 10 g soka od borovnica
- mala kašičica soka od limuna

### Još potrebno:

- listići mente za dekoraciju
- kriškice limuna
- borovnice