

Žuti biskvit s grožđem



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min

Sastojci

3 jaja
200 g šećera
1 vanilin šećer
180 g tekućeg jogurta
1,5 dl ulja
225 g brašna
7 g praška za pecivo
korica 1 limuna
400 g grožđa
malo soli
2 dl vrhnja za šlag

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Bjelanjke odvojite od žumanjaka, dodajte im sitan prstohvat soli te ih istucite u čvrst snijeg ručnim mikserom.

Žumanjke pjenasto izmiješajte sa šećerom i vanilin šećerom pa im dodajte ulje, jogurt i dobro promiješajte.

Dodajte naribanu koricu limuna.

Grožđe operite i posložite u pleh čije ste dno premazali s malo ulja i pokrili papirom za pečenje. U smjesu sa žumanjcima dodajte brašno u koje ste umiješali prašak za pecivo te promiješajte.

Na kraju pažljivo umiješajte snijeg od bjelanjaka, pazeći da u tijesto unesete što više zraka. Prekrijte grožđe tijestom i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C, 30 minuta.

Rashlađeni kolač preokrenite, odstranite papir za pečenje, narežite na kocke i servirajte uz šlag.

Dobar tek!