Potišpanja sa šumskim jagodama

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **5 šoljica**šecera
- **2 šoljice**mleka
- **3 šoljice**ulja
- **1 kesica**vanilinog šeceta
- **6 šoljice**brašna (T-500)
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**šumskih opranih jagoda

Priprema

Jaja polupati i odvojimo žumanca i belanca. Belanca miksamo u cvrs sneg, pa dodavati šecer, nastaviti sa mucenjem. Dodati žumanca i miksati malo, e onda micemo mikser i mešamo rucnom žicom. Dodajemo mleko, ulje i vanilin šecer, sve polako miješamo ne brzo. Dodamo pomiješano brašno i prašak za pecivo pa dodamo u smesu sve lagano miješamo sjedinimo.

U podmazan pleh ili tepsiju sipamo pola smese i reamo u pleh jagode.

A zapecemo 15 minuta na ugrijanu rernu 200C.

Kad izvadimo iz rerne naspemo drugu polovinu smese. Zapecemo još 25 minuta. Kad je peceno secemo željene oblike.

Savet

Možete da pospete šeerom u prahu ili vanilin šeer. :)