

# Kolač sa borovnicama i medom

Pripremite ovaj kolač bez šećera i uživajte bez griže savesti.

8 Porcija/e



Jednostavno

● Vreme pripreme 45 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

125 g maslaca  
2 jaja  
100 g meda  
125 g bademovog brašna  
125 g brašna (belog, pirinčanog ili ovsenog)  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin sweet zero  
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo  
125 g kisele pavlake  
0.5 limuna  
200 g borovnica

- 1 Umutiti kremasto maslac pa dodati jedno po jedno jaje. Dodati med I dobro sjediniti. Dodati brašna, vanillin šećer I prašak za pecivo pa umutiti smesu. Zatim dodati pavlaku, koru pola limuna I sok pa ubaciti 125 g borovnica I dobro promešati.
- 2 Zagrejati rernu na 180 °C i obložiti papirom za pečenje okrugli kalup prečnika 22cm. Izliti smesu u kalup i peći 40 minuta. Ukrasiti sitno rendanim limunom i svežim borovnicama.