

## JEDNOSTAVNI KOLAČ OD SIRA

- 1 kg svježeg sira (meni je Sanja preporučila Milsov i odličan je)
- 150 dkg šećera
- 2 dcl vrhnja za šlag
- 3 žumanca
- 4 bjelanca
- 3 žlice brašna ili gustina
- 2 vanilija šećera
- korica limuna
- sok od pola limuna
- (po želji možete dodati umjesto jedne žlice brašna jedan puding od vanilije za jači i intenzivniji miris vanilije, probajte)

Bjelanca izmiješajte u čvrsti snijeg. Žumanca, šećer, vanilija šećer dobro izmiješajte par minuta. Dodajte sir, umućeno vrhnje za šlag, koricu limuna i sok od pola limuna, još malo miješajte pa dodajte brašno i vrećicu vanilija pudinga (samo prašak bez ikakvog miješanja). Na kraju u smjesu drvenom žlicom ili kuharskom špatulom dodajte snijeg od bjelanca.

Stavite u kalup pa u toplu pećnicu. Pecite na 160 C jedan sat. Pečeni kolač ohladite pa ostavite preko noći u hladnjaku. Po želji možete ga ukasiti sa šlagom i preliti nekim umakom od voća. U slast!!!

