

Kolac sa breskvama (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **4** jajeta
- **200 g** šecera
- **130 ml** ulja
- **230 ml** vrnog jogurta sa ukusom breskve
- **60 g** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kg** tvrih bresaka

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanilin šecera. Dodati žumanca, pa umutiti da masa postane penasta.

U jednoj posudi sjediniti brašno, griz i prašak za pecivo. U umucenu masu sa jajima dodati ulje i vrnog jogurt. Sjediniti. Na kraju dodati brašno, griz i prašak za pecivo.

Breskve oljuštiti i iseci na kocke. Umuceno testo izruciti u pleh, koji je dobro podmazan uljem, pa po vrhu rasporediti iseckano voce. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanog rerni, na 180 stepeni. Peceni kolac ostaviti da se prohladi, pa ga iseci na kocke i poslužiti. Može da se pospe šecerom u prahu (po želji).

Savet