

Old fashioned cake (starinski kolac)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 1 šolja (**od 2 dl**)šecera
- 1 šoljapekmeza od jabuka
- 1 šoljaulkja
- 1 šoljajogurta
- 3 kašikekisele pavlake
- 1 šoljamljevenih oraha
- 1pršak za pecivo
- 1/2 šoljepšenicnog griza
- 2 šoljefinog kukuruznog brašna
- malosjeckanih oraha (za posipanje)

Preliv:

- 1 šoljašecera
- 1 šoljapekmeza od jabuka
- 1 šoljavode

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer. Dodati pekmez, jogurt, kiselu pavlaku i ulje, pa izmiksati. Zatim dodati mljevene orahе, griz, kukuruzno brašno i pršak za pecivo. Sjediniti! Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh.

Peci na 200 C. Nakon 20-tak minuta izvaditi i posuti sjeckanim orasima. Vratiti u pecnicu i peci još nekih 25 minuta. Dok se kolac pece pripremiti preliv: prokuhati sve sastojke, pa na laganoj vatri kuhati 5-6 minuta. Pecenu pitu prelitи toplim prelivom. Kada kolac upije preliv i ohladi se, rezati na parcad.

Savet