

Kolac od dunja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1 **čaša od jogurta**šecera
- 1 **čaša**jogurta ili kiselog mleka
- 1/2 **čaše**ulja
- 2 **čaše**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **kašika**kakaoa

Za fil:

- **800 g**dunja
- **100 g** oraha
- **5 kašika** šecera
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati kiselo mleko i ulje, sve lepo sjediniti. U brašno umešati prašak za pecivo pa lagano mešajući dodati u prethodnu masu. Podmazati kalup uljem i posuti brašnom. Dunje narendati na krupno

rende, a nekoliko naseckati na komadice, dodati 50 g mlevenih i 50 g seckanih oraha i šećer sve dobro promešati. Polovinu testa sipati u podmazan kalup pa staviti desetak minuta u rernu koja je zagrejana na 220 stepeni. Kada se testo malo zapece izvuci kalup i rasporediti fil od dunja. U drugu polovinu testa dodati kašiku kakaoa, promešati da se ujednaci, pa sipati preko fila od dunja. Vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 200 C i peci još 20 minuta dok porumeni. Izvaditi kolac iz rerne, prekriti ga salvetom da se prohladi, pa posuti prah šećerom. Seci na kocke i služiti.

Savet

Možete koristiti i fil od kiselih jabuka. Nisam dodavala nikakve mirise, limun, vanilu, jer je najbolje kad kola miriše na dunju.