

Kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **100** g šecera
- **150** g margarina
- **3** kašikemleka
- **250** g brašna
- **1/2** kesice pršačka za pecivo
- **300** g kajsija
- **1** kesica vanilin šecera
- **2** kašike griza
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Pleh (35x25 cm) premazati margarinom, pa posuti grizom.

Zatim oprane i iseckane kajsije složiti preko griza.

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati mleko i omekšali margarin. Zatim dodati brašno, pomešano sa praškom za pecivo i sve zajedno sjedinti. Smesu sipati preko voća, pa sve staviti da se peče u prethodno zagrejanu rernu na 200 C, dok ne porumeni, a u mojoj rerni je to bilo petnaest minuta. Ostaviti kolac da se ohladi, pa ga seci na kocke i servirati tako da voće doe gore. Posuti šecerom u prahu.

Savet