

# **Kolac sa kajsijama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **200** gšecera
- **250** mljogurta
- **100** mlulja
- **280** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kesicavulin Šecera
- **500** gkajsija (ocišcenih)
- šecer u prahu

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca. Kad su jaja umucena, dodati i jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Pola smese sipati u pleh (25x35), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 5 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti kajsije, ocišcene i isecene na polovine. Ako su kajsije iz zamrzivaca, oljuštiti ih (dok se još ne odmrznu) i dobro ih ocediti.

Vratiti kolac u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni (oko 20 minuta).

Ohlaen kolac iseci i posuti prah šecerom.

Uživajte u ukusu!

**Savet**