

## ***Kolac sa kajsiama (4)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 3jaja
- 1 **caš**ajogurta
- 1 **caš**aulja
- 3 **caš**epšenicnog brašna
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 1vanilin šećer
- 1 **caš**ašecera
- Ostalo:
- **500 g**kajsija
- prah šećer za posipanje

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, dodati jogurt, ulje, brašno, prašak za pecivo. Smesu mutiti dok se ne dobije ujednadena masa bez grudvica.

Podeliti testo na dva dela, pa prvi deo sipati u pleh i staviti da se zapece.

Kad se zapekao poredjati iseckane kajsijsje i preliti ostatkom testa. Peci dok ne porumeni.

Kad je kolac ispecen posipati prah šecerom. Prijatno!

## **Savet**

aša od jogurta se koristi kao mera za sve sastojke. Umesto kajsijsja možete koristiti i višnjsje. Može odozgo i rastopljsna okolada ili šlag. Po vašoj željsi.