

Prevrnuti kruška kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 kruške
- 220 g brašna
- 100 g meda
- 110 g smeeg šecera
- 1 jaje
- 150 ml mleka
- 120 g putera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica kardamona
- 1 limun
- 1 prsohvatsoli
- 2 šlaga

Priprema

Kalup precnika 24 cm obložiti pek-papirom, premažite ga puterom i pospite šecerom. Oljuštite kruške, presecite ih po dužini, odstranite im semenke i izdubite. Prebacite ih u kalup tako da im secene strane budu okrenute nadole, a vrhovi u sredini kalupa. Prelite ih sokom od limuna.

Krušku koja je ostala isecite na kockice. U posudi umutiti jaje s mlekom, a puter i med rastopite na tihoj vatri. Brašno prosejte, dodajte zacine, so, prašak za pecivo, smesu od meda i putera i preostali šecer. Sve dobro umutiti mikserom. Na kraju umešajte krušku seckanu na kockice.

Izlijte smesu u kalup sa kruškama.

Pecite 50 minuta na 180 stepeni.

Kad se prohladi, izvrnite ga na tanjir.

Po želji kolac posuti prah šećerom ili šlagom.

Savet