Kolac sa kajsijama (5)

težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **200 g**šecera
- **210 g**brašna
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

... i još:

- kajsije

Priprema

Ovaj kolac sam radila po receptu Marte Šoša, iz grupe Živ-žlicom i vilicom. Marta je mere dala u cašama od jogurta, ja sam to pretocila u merne jedinice. U originalnom receptu u testo ide korica limuna i rum, po želji. Ja nisam stavila ni koricu limuna, ni rum, želela sam da mi se osete samo kajsije. Fantastican je kolac!

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublji sud i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto umutiti. Dodavati jedno po jedno žumance i mutiti da se dobije penasta smesa.

Zatim dodati jogurt i ulje, pa sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i praška za pecivo, i mikserom (najmanjom brzinom) sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, premazati ga uljem i posuti brašnom. Blagim udaranjem ruku, brašno rasporediti po celom plehu, a ostatak istresti.

U pripremljeni pleh sipati umucenu smesu. Po površini rasporediti (gusto), prepolovljene, kajsije, sa otvorom ka testu. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Kada kolac porumeni izvaditi ga iz rerne (probati cackalicom da li je pecen) i ostaviti da se ohladi. Zatim ga iseci na kocke i poslužiti. Ko želi može kolac da pospe šecerom u prahu.

Savet