

Kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 šolje šecera
- 2 jogurta
- 1 šolja ulja
- 3 šolje oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- na vrh kašice soli
- 1 kg kajsija
- po potrebi griz

Priprema

Kajsije prepoloviti, izvaditi koštice, posuti ih sa šećerom i staviti u cetku da bi ispustile sok.

Umutiti dobro cela jaja sa šećerom pa dalje bez miksera dodati jogurt, ulje, so. Izmešati. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i špatulom umešati u jaja. U pleh 32x22 cm staviti pek papir, izruciti pola testa, izravnati i peci na 180 C samo dok se uhvati mala korica. Izvaditi pleh iz rerne, slagati preko testa polutke od kajsija i posipati sa grizom. Preliti ostatak testa i izravnati površinu. Dopeci kolac. Ohlaen kolac posuti prah šećerom. Seci na kocke.

Savet