

Vocni kolac sa kajsijama i višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2jaja
- 50 mlulja
- 100 gkristal šecera
- 90 goštrog brašna tip 400
- 1/2 kesice praška za pecivo

Voce za slaganje na testo:

- 300 gkajsija
- 50 gvišanja bez koštica

Za posipanje po vocu:

- 2 kesicevanilin šecera
- malocimeta u prahu

Priprema

Kajsije oprati i prepoloviti. U svaku polovinu kajsija stavite po jednu višnju. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 24x14cm premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. U jednoj posudici pripremiti mešavinu vanilin šecera i mlevenog cimeta za posipanje po vocu. Mikserom umutiti belance sa malo soli u cvrst sneg. Umucenim belancima dodavati jedno po jedno žumance uz neprestano mešanje mikserom. Zatim dodati ulje i mikserom umutiti. Postepeno dodavati šecer uz neprestano mucenje mikserom. Na kraju dodati brašno pomešano sa

praškom za pecivo i neprestano mutiti dok ne postane glatka smesa. Masu preruciti u tepsiju obloženu papirom za pečenje (masa je oko 2 prsta debljine). Na masu složiti voće po 4 polovine u redu u ukupno 6 redova. Svaku polovinu posuti sa mešavinom šećera i vanilin šećera.

Tepsiju staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peći 20 minuta. Nakon isteka tog vremena smanjiti temperaturu na 150 stepeni i kolac peći još 10-tak minuta.

Posuti sa mešavinom šećera u prahu i cimeta. Kolac seci prema sledećem: stranicu od 24cm na 6 delova po 4cm, a stranicu od 14cm na 2 dela po 7cm.

Na taj način se dobije 12 parčadi kolaca.

Savet

Dobar stari recept iz prošlog stolee iz moje runo ispisane sveske (u receptu je navedeno sledeće voće: polovine kajsija, bresaka, šljiva, jagode, borovnice). Ja sam sada napravila kombinaciju polovina kajsija i u svakoj polovini višnja. Naravno recept sam prilagodila količini kajsija sa kojima sam raspolagala, a opet dovoljna količina za desert četverolane porodice posle nedeljnog ručka.