

Kolac sa kajsijama (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 **vecajaja**
- 1,5 **šoljašecera**
- 1 **čašajogurta**
- 1 **čašaulja**
- 1/2 **čašegriza**
- 2,5 **čašebrašna**
- 1 **kesicavanilin šecera**
- 1 **kesicapraška za pecivo**

I još:

- 1 **kgkajsija**
- 2 **kašikepistaci**

Priprema

aša 250 ml. Mera je za tepsiju iz rerne, ali ja sam pekla u manjoj. Pece se na 185 stepni. U zdelu staviti jaja, dodati šecer i vanilin šecer, dobroooooo izmešati mikserom. Potom dodavati sastojke, jogurt, ulje, griz, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano izmešati. Tepsiju podmazati ili staviti papir za pecenje, staviti polovinu očišćenih i iseckanih kajsija, preliti preko kajsija testo i opet po vrhu poreati kajsije sa malo pistaca. Kolac je baš ukusan i socan.:)

Savet