

Kolac sa kruškama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **4**jajeta
- **100** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- malomuškatnog orašcica
- **1** cašakisele pavlake
- 1limun - korica
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** prstohvatsoli
- **200** gbrašna
- **4** srednjekruške

Priprema

Tepsija velicine 24x14. Jaja sa šecerom i vanilin šecerom staviti u zdelu i baš dobro mešati, da se sav šecer istipi i da se dobije fina krema od jaja. Brašno posijati i pomešati sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. jednu krušku oguliti i izmiksati u pire ili sitno naribati, pa još malo viljuškom, da bude što sitnije, ako miksatate onda to nije potrebno, narabajte malo muškatnog orašcica (možete ga i izostaviti). U drobro ulupana jaja sa šecerom dodati pire od kruške, kiselu pavlaku, koru od limuna i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Špatulom sve lepo lagano izmešati. U tepsi staviti papir za pecenje, oguliti kruške, oseći donji deo, da lepo mogu da stoe, poredati u tepsi sa razmakom, jer između krušaka treba da bude i biskvit. Kad ste poredali kruške, lagano sipajte smesu. Podignite tepsi i lagano jednom do dva puta, lupite sa manje visine tepsi u radnu površinu. Da se smesa rasporedi imeđu krušaka, te da se izravna. Pecite na 170 stepni, nakon 40 minuta provetite cackalicom da li je biskvit pecen. Peceni kolac izvadite iz tepsi, skinite papir, a pecenje i stavite na tacnu za služenje. Pospite sa malo šecera u prahu. Ne birajte ogromne kruške ;) i ne prezrele.

Savet