

## *Kolac sa vinogradarskim breskvama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- (od 2dl) šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 čaša jogurta
- 1 čaša brašna
- 1 čaša pšenice griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kašulja
- 500 g vinogradarskih bresaka (ocišćenih)
- 100 g šlag krema od vanile
- 200 ml mleka

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca. Kad su jaja umucena, dodati i jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Pola smese sipati u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 5 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti breskve, ocišćene, oljustene i isecene na polovine.

Vratiti kolac u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni (oko 20 minuta).

Šlag umutiti sa mlekom i staviti preko dobro ohlaenog kolaca.

Uživajte u ukusu!

**Savet**