

## *Old fashioned cake (starinski kolac)*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 šolja (od 2 dl) šećera
- 1 šolja pekmeza od jabuka
- 1 šolja ulja
- 1 šolja jogurta
- 3 kašike kisele pavlake
- 1 šolja mljevenih oraha
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 šolje pšeničnog griza
- 2 šolje finog kukuruznog brašna
- malo sjekanih oraha (za posipanje)

#### **Preliv:**

- 1 šolja šećera
- 1 šolja pekmeza od jabuka
- 1 šolja vode

### **Priprema**

Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati pekmez, jogurt, kiselu pavlaku i ulje, pa izmiksati. Zatim dodati mljevene orahe, griz, kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Sjediniti! Smjesu sipati u margarinom premazan i brašnom posut pleh.

Peci na 200 C. Nakon 20-tak minuta izvaditi i posuti sjeckanim orasima. Vratiti u pecnicu i peci još nekih 25 minuta. Dok se kolac pece pripremiti preliv: prokuhati sve sastojke, pa na laganoj vatri kuhati 5-6 minuta. Pecenu pitu preliti toplim prelivom. Kada kolac upije preliv i ohladi se, rezati na parcad.

## **Savet**