

Kolac sa kajsijama



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g butera
- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 125 g oštrog brašna
- 1/2 kg kajsija

Priprema

Dobro umutiti buter, dodati 4 žumanca i 100 grama šecera. Sve zajedno mutiti dok masa ne postane penasta, zatim pažljivo umešati brašno. Masu promešati pa je razliti u tepsiju koju prethodno treba namazati buterom i posuti brašnom. Kolac staviti da se pece u zagrejanjoj pecnici, na umerenoj temperaturi. Kada je kolac pecen izvaditi ga i ostaviti da se ohladi. Zatim porezati po kolacu jednu do druge tanke režnjeve kajsija, pa ulupati onog od belanaca i preliti kolac, pa ga ponovo staviti u rernu da se zapece. Peceni kolac iseci na kockice i služiti.