

Kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **100 g** šecera
- **150 g** margarina
- **3 kašike** mleka
- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **300 g** kajsija
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** griza
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Pleh (35x25 cm) premazati margarinom, pa posuti grizom.

Zatim oprane i iseckane kajsije složiti preko griza.

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati mleko i omekšali margarin. Zatim dodati brašno, pomešano sa praškom za pecivo i sve zajedno sjedinti. Smesu sipati preko voca, pa sve staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 C, dok ne porumeni, a u mojoj rerni je to bilo petnaest minuta. Ostaviti kolac da se ohladi, pa ga seci na kocke i servirati tako da voce doe gore. Posuti šecerom u prahu.

Savet