

Kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** Sunoko šecera
- **20 g** putera
- **30 g** badem-listice
- **1 kg** krušaka, oguljenih, očišćenih
- i na kolutove isecene
- **4** stare (suve) mlecne kajzerice
- **1 pakovanje** vanil-šecera
- **5 cl** kruškovace
- **4** belanca
- **4** žumanaca
- **500 ml** tople, slatke pavlake

Priprema

Koru od kajzerica sastrugati i sacuvati mrvice. Slatku pavlaku ugrejati i dok je topla preliti je preko kajzerica da bi omekšale, i sa vajracom promešati.

Sunoko šecer, žumance, vanil-šecer i kruškovacu penasto umutiti, a zatim pomešati sa kolutovima krušaka i omekšanim kajzericama.

Na kraju tvrdo ulupano belance umešati u smesu.

Formu dobro namazati puterom i sipati smesu u nju.

Posuti sa pahuljicama putera i bademima i peci, u prethodno ugrijanoj rerni, oko 50 minuta na 200 stepeni.

Savet