

Kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 gSunoko šecera**
- **20 gputera**
- **30 gbadem-listice**
- **1 kgkrušaka, oguljenih, ocišcenih**
- i na kolutove isecene
- **4stare (suve) mlecne kajzerice**
- **1 pakovanjevanil-šecera**
- **5 clkruškovace**
- **4belanca**
- **4žumanaca**
- **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 pomešati.

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 ugrejanoj rerni, oko 50 minuta na 200 stepeni.

Savet