Kajsija kolac



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** kajsija
- **200 g** brašna
- **150 g**pšenicnog griza
- **200 ml**mleka
- **150 ml**ulja
- **3**jajeta
- **3 kašike** džema od kajsija
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **180 g**šecera kristal
- **1/2**limuna

Priprema

Prvo u jednu posudu odvojiti žumance od belanceta. Belanca staviti sa strane trebace vam za kasnije. U posudu gde su žumanca dodati 90 g krustal šecera, rendanu koru limuna, mleko, ulje, vanilin šecer. A u drugu posudu pomešati brašno, griz i prašak za pecivo i sve to dodati u posudu gde su žumanca i sve te sastojke sjediniti. Tu dobijenu smesu posuti u pleh i peci 10-tak minuta na 200 stepeni.

Kada je kora spremna na nju namazati džem od kajsija i po tome poreati kajsije koje ste isekli na pola ili po želji na sitno.

I staviti u rernu i peci 30 minuta na 200 stepeni. Dok se kolac pece, u posudu gde su belanca dodati ostali kristal šecer i limunov sok, i miksirati dok se sastojci ne sjedine. Kada je kolac dobio boju, preliti ga sa ovom smesom i

peci još 10-tak minuta na 150 stepeni.

Savet

Možete ga posuti prah šeerom, topljenom okoladom. Prijatno!