

Prevrnuti kruška kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6**kruške
- **220** gbrašna
- **100** gmeda
- **110** gsmeeg šecera
- **1**jaje
- **150** mlmleka
- **120** gputera
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** kašicicacimeta
- **1** kašicicakardamona
- **1**limun
- **1** prsohvatsoli
- **2**šлага

Priprema

Kalup precnika 24 cm obložiti pek-papirom, premažite ga puterom i pospite šecerom. Oljuštite kruške, presecite ih po dužini, odstranite im semenke i izdubite. Prebacite ih u kalup tako da im secene strane budu okrenute nadole, a vrhovi u sredini kalupa. Prelite ih sokom od limuna.

Krušku koja je ostala isecite na kockice. U posudi umutiti jaje s mlekom, a puter i med rastopite na tihoj vatri. Brašno prosejte, dodajte zacine, so, prašak za pecivo, smesu od meda i putera i preostali šecer. Sve dobro umutiti mikserom. Na kraju umešajte krušku seckanu na kockice.

Izlijte smesu u kalup sa kruškama.

Pecite 50 minuta na 180 stepeni.

Kad se prohladi, izvrnite ga na tanjir.

Po želji kolac posuti prah šećerom ili šlagom.

Savet