

Tahini kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1,5 šolje (2.5 dl) šećera
- 1 šolj mleka
- 1 šolj maslinovog ulja
- 2,5 šolje brašna
- 4 kašike džema od kajsija
- 4 kašike tahinija
- 2 kesice praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 2 kašice cimeta
- malo susama

Priprema

Spremiti namirnice.

Penasto umutiti jaja sa šećerom. Dodati 4 kašike tahini paste i 4 kašike džema.

Sipati ulje i mleko, izmiksati, a onda prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati cimet i vanilin šećer, pa lepo ujednaciti smesu.

Podmazati pleh, pa presuti smesu.

Posuti semenkama susama.

Podgrejati pecnicu na 180 stepeni i peci oko 40tak minuta ili proveriti cackalicom. Kolac savršeno "paše" uz sladoled i kafu...

Savet