

## *Kolac sa tikvicama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 3/4 šolje šećera
- 1/2 šolje ulja
- 1 kašikazacina za medenjake
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekakaa
- 3 kašikepekmeza od kajsija
- 3 šoljesitno izrendanih tikvica
- 2 šoljeoštrog brašna

### **Priprema**

Tikvice oguliti i sitno izrendati, staviti u cediljku da se ocede. Šolja ne treba biti veća od 2 dl. U zdalu stavite jaja, šećer i mikserom mutite dok se šećer ne otopi. Potom dodajte sve navedene sastojke: ulje, zacín za medenjake (ako ga nemate stavite cimet), prašak za pecivo, kakao, brašno, pekmez i tikvice, sve izmešajte na najmanjoj brzini miksera ili rúčno. Tepsiju podmažite ili stavite papir za pecenje. Izlite smesu, poravnajte i u vruću rernu pecite oko 30 minuta na 190. Kad se ohladi kolac režite. Na ovaj kolac možete staviti čokoladnu glazuru ili samo posuti sa šećerom u prahu. Tikvice se ne osete, veoma fin i sočan kolac.

### **Savet**