Kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **2 šolje**šecera
- **2**jogurta
- **1 šolja**ulja
- **3 šolje**oštrog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **na vrh kašicice**soli
- **1 kg**kajsija
- **po potrebi** griz

Priprema

Kajsije prepoloviti, izvaditi koštice, posuti ih sa šecerom i staviti u cetku da bi ispustile sok.

Umutiti dobro cela jaja sa šecerom pa dalje bez miksera dodati jogurt, ulje, so. Izmešati. Prosejati brašno sa prašak za pecivo i špatulom umešati u jaja. U pleh 32x22 cm staviti pek papir, izruciti pola testa, izravnati i peci na 180 C samo dok se uhvati mala korica. Izvaditi pleh iz rerne, slagati preko testa polutke od kajsija i posipati sa grizom. Preliti ostatak testa i izravnati površinu. Dopeci kolac. Ohlaen kolac posuti prah šecerom. Seci na kocke.

Savet