

Kolac sa kajsijama (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4** vecajaja
- **1,5** šoljašecera
- **1** cašajogurta
- **1** cašaulja
- **1/2** cašegriza
- **2,5** cašebrašna
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

I još:

- **1** kgkajsija
- **2** kašikepistaci

Priprema

aša 250 ml. Mera je za tepsiju iz rerne, ali ja sam pekla u manjoj. Pece se na 185 stepni. U zdelu staviti jaja, dodati šecer i vanilin šecer,dobroooooo izmešati mikserom. Potom dodavati sastojke, jogurt, ulje, griz,brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lagano izmešati. Tepsiju podmazati ili staviti papir za pecenje, staviti polovinu ocišćenih i iseckanih kajsija, preliterati preko kajsija testo i opet po vrhu poreati kajsije sa malo pistaca. Kolac je baš ukusan i socan.:)

Savet