

Kolac sa kruškama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **4** jajeta
- **100** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **malom** muškarnog oraščica
- **1** **caš** kisele pavlake
- **1** limun - korica
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** **prstohvat** soli
- **200** g brašna
- **4** srednjekruške

Priprema

Tepsija velicine 24x14. Jaja sa šecerom i vanilin šecerom staviti u zdelu i baš dobro mešati, da se sav šecer istipi i da se dobije fina krema od jaja. Brašno posijati i pomešati sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. jednu krušku oguliti i izmiksati u pire ili sitno naribati, pa još malo viljuškom, da bude što sitnije, ako miksate onda to nije potrebno, naribajte malo muškarnog oraščica (možete ga i izostaviti). U drobno ulupana jaja sa šecerom dodati pire od kruške, kiselu pavlaku, koru od limuna i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Špatulom sve lepo lagano izmešati. U tepsiju staviti papir za pečenje, oguliti kruške, oseci donji deo, da lepo mogu da stoje, poredati u tepsiju sa razmakom, jer izmeš?u krušaka treba da bude i biskvit. Kad ste poredali kruške, lagano sipajte smesu. Podignite tepsiju i lagano jednom do dva puta, lupite sa manje visine tepsiju u radnu površinu. Da se smesa rasporedi imeš?u krušaka, te da se izravna. Pecite na 170 stepni, nakon 40 minuta provetite cackalicom da li je biskvit pečen. Pečeni kolac izvadite iz tepsije, skinite papir, a pečenje i stavite na tacnu za služenje. Pospite sa malo šecera u prahu. Ne birajte ogromne kruške ;) i ne prezrele.

Savet