

Kolac sa vinogradarskim breskvama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- (od 2dl) šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša** brašna
- 1 **caša** pšenice griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 **cašeulja**
- 500 g vinogradarskih bresaka (ocišćenih)
- 100 g šlag krema od vanile
- 200 ml mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca. Kad su jaja umucena, dodati i jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Izmešati. Pola smese sipati u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 5 minuta u rerni zagrejanjoj na 180 C.

Izvaditi iz rerne, sipati drugu polovinu smese, odozgo rasporediti breskve, ocišćene, oljustene i isecene na polovine.

Vratiti kolac u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni (oko 20 minuta).

Šlag umutiti sa mlekom i staviti preko dobro ohlaženog kolaca.

Uživajte u ukusu!

Savet