

Kolac sa celim kruškama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **100 g** žutog šećera
- 1 vanilin šećer
- **mal**o muskatnog oraščica
- 1 pavlaka
- **mal**o limuna - narendane korica
- **200 g** brašna
- 1 **kesi**ca praška za pecivo
- 4 **sred**nje kruške
- **prst**ohvat soli

Priprema

Jaja sa šećerom i vanilin šećerom dobro umutiti mikserom. Brašno posejati i pomešati sa praškom za pecivo i prstohvatom soli. Jednu krušku oguliti i izmiksati u pire ili usitniti viljuškom, da bude što sitnije, ako miksate onda to nije potrebno, zatim narendati malo muškatnog oraščica (možete ga i izostaviti).

U dobro ulupana jaja sa šećerom dodati pire od kruške, kiselu pavlaku, koru od limuna i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Špatulom sve lepo promešati. U tepsiju staviti papir za pečenje, odseci donji deo kruške, da lepo mogu da stoje, poreati u tepsiju sa razmakom, jer imeu krušaka treba da bude i biskvit. Nakon toga lagano sipajte smesu imeu krušaka. Podignite tepsiju i lagano jednom do dva puta, lupite sa manje visine tepsiju u radnu površinu. Da se smesa rasporedi imeu krušaka. Peći na 170 stepeni u predhodno zagrejanoj rerni. Nakon pola sata do 40 minuta prošetite cackalicom da li je kolac pečen. Pečeni kolac izvadite iz tepsije, skinite papir, a pečenje i stavite na tacnu a služenje.

Savet

Ovaj recept sam dobila od prijateljice i mnogo mi se dopao. Nadam se da e se i vama dopasti. Ne birajte ogromne kruške i ne prezrele.