

Kolac sa dunjama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **4** jajeta
- **300** g šecera
- **200** g griza
- **200** g brašna
- **200 g** mlevenih oraha
- **2 dl** mleka
- **2 dl** ulja
- 2 vece dunje
- **1** kesica praska za pecivo
- **1** vanilin šecer

Premazivanje:

- **3** kašik edžema od kajsija
- **50** g mlevenih oraha

Priprema

Prvo izmešati brašno, griz, mlevene orahe i prašak za pecivo. Posebno mikserom umutiti jaja sa šecerom, smanjiti brzinu pa dodati mleko u ulje. Potom dodati smesu od brašna, griza, mlevenih oraha i praška za pecivo. Sve ujednaciti u finu, glatku masu. Na kraju, dunje direktno rendati u testo (može oljuštene a može i neoljuštene), izmešati varjacom.

Smesu staviti u veliki podmazan i brašnom posut pleh od rerne da se pece. Rernu prvo zagrejati na 250 stepeni, pa kad se pleh stavi na pecenje, smanjiti na 200 stepeni i peci oko 45 minuta.

Kad se kolac izvadi iz rerne, premazati ga džemom od kajsija i posuti mlevenim orasima. Ako vam je džem od kajsija gust, dodajte 2-3 kašike kipuce vode i energично promešajte, pa ga onda razmažite preko kolaca.

Savet