

Kolac sa kajsijama (10)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikajogurta ili kiselog mleka
- 12 kašikaulja
- 1vanilin šećer
- 1 kesicapraška za pecivo
- 15 kašikabrašna
- 300 gkajsija

Priprema

Umutiti jaja, vanilin šećer i šećer. Dodati jogurt, ulje, brašno i na kraju prašak za pecivo. Pola smese sipati u podmazan i brašnom posut pleh i staviti da se zapeče na 220°C oko 5 minuta. Izvaditi pleh i po testu rasporedite kajsije, a zatim prelijte ostatak smese. Kolac vratiti u rernu i peći još oko 20 minuta na 200°C, odnosno dok ne bude pečen. Kada je kolac pečen, izvadite ga iz rerne i ostavite da se ohladi. Po želji možete ga posuti šećerom u prahu.

Savet