

Kolac sa kajsijama (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1,5 **čaša** šecera
- 1 **čaša** jogurta
- 1/2 **čaše** ulja
- 2,5 **čaše** brašna
- 1/2 **čaše** pšenicnog griza
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 700 **g** kajsija (ocišćenih)

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati žumanca. Zatim dodati i jogurt, ulje, brašno, pšenicni griz i prašak za pecivo. Izmešati. Pola smese sipati u pleh (25x35), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 5 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Izvaditi iz rerne, rasporediti kajsije, ocišćene i isecene i sipati drugu polovinu smese. Vratiti kolac u rernu i peci na 180 C, dok ne porumeni (oko 20 minuta). Ohlaen kolac iseci i poslužiti. Može se posuti šecerom u prahu. Uživajte u ukusu.

Savet

Koristila sam ašu od 200ml.