

Kolac sa kajsijama (12)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **180 g** šecera
- **120 ml** mleka
- **80 ml** ulja
- **4** jajeta
- **600 g** kajsija

Priprema

Dno pleha za pečenje, 35x20 cm, obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem. Kajsije prepoloviti, skloniti koštice i iseci ih na četvrtine. Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i cvrsto ih umutiti, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanilinog šecera. Zatim dodavati jedno po jedno žumance, neprestano muteci. Jaja sa šecerom mutiti dok ne "pobeće". Zatim dodati mleko, ulje i mešavinu brašna i praška za pecivo. Dobro umutiti, da ne ostanu grudvice od brašna.

Pola kolicine testa staviti u pripremljeni pleh, poreati po površini isecene kajsije i preliti drugom polovinom testa. Staviti kolac da se pece.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen), izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Pleh sa ohlaenim

kolacem prevrnuti na odreenu posudu (ili tacnu za kolace), skloniti pek papir i iseci ga na kocke.

Kolac je veoma mekan i ukusan. Ko želi može da ga pospe šećerom u prahu.

Savet