

## **Mekani kolac sa breskvama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3jajeta**
- **1,5 caša (od jogurta)**šecera
- **2 cašebrašna**
- **1 caša** kiselog mleka
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **1 cašaulja**
- **500 g**breskvi
- **2 kašikekakaoa**
- **2 kašikemlevenog** keksa
- **2 kašike**šecera u prahu

### **Priprema**

Izmutiti jaja sa šecerom (dok ne pobeli). Onda dodati ulje, kiselo mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Sve lepo sjediniti. U tepsi staviti papir za pecenje pa sipati 2/3 smese, a u ostatak staviti kakao pa onda sipati i

to preko žute smese.

Viljuškom malo preci preko smese da bude šareno. Onda poredjati ocišcene i iseckane breskve. Dve kašike keksa rasporediti na breskve da ne bi pustile mnogo soka i da bi se testo lepo ispeklo (da ne bude gnjecavo).

Staviti u zagrjanu rernu na 180 stepni da se pc oko 30 minuta. Kad je kolac gotov i kad se malo prohladi po želji posuti sa malo šecera u prahu.

## **Savet**