

Kolac sa kajsijama i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašajogurta
- **1** caša šecera
- **1** cašagriza
- **1** cašabrašna
- **1/2** cašeulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera
- **3**jajeta
- **1**korica od limuna
- **500** gkajsija
- **100** gcokolade

Priprema

Umutiti penasto belanca, dodati šecer, žumanca, jogurt, ulje, griz, koricu limuna vanilu i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve lepo izmešati i sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Po površini ravnomerno rasporediti kajsije.

Staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 C oko 30-tak minuta. Kad se kolac ohladi, seci na kocke i preliti istopljenom cokoladom.

Savet