

Kolac od dunja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** goguljenih i ocišcenih dunja
- **2 caše (caša od 2 dcl)** šecera
- **1** vanilin šefer
- **6** jaja
- **6 kašikabrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Priprema

Oguljene i ocišcene dunje iseci na kriške i poslagati ih u okruglu (može i cetvrtastu) tepsiju. Posuti ih kristal šecerom i staviti u predhodno zagrejanu rernu (160-180°C) i peci dok se šefer ne otopi, a dunje budu svetlo smee boje - boje karamela.

Odvojiti žumanca od belanca. Belanca umutiti penasto sa prstohvatom soli uz postepeno dodavanje šecera. Smanjiti brzinu miksera i dodavati jedno po jedno žumance. Prosejati brašno i prašak za pecivo, dodati smesi od jaja i sve rucno promešati. Smesu izliti na pecene dunje i vratiti u rernu da se biskvit ispeče.

Na tako mlak kolac, posuti vanilin šefer i ostaviti da se potpuno ohadi. Umutiti 2 kesice šлага prema uputstvu sa kesice i dekorisati kolac po sopstvenoj želji.

Savet