

Kolac od dunja (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** goguljenih i očišćenih dunja
- **2** **caše** (**caša od 2 dcl**)šecera
- **1**vanilin šećer
- **6** jaja
- **6** **kašika**brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo

Priprema

Oguljene i očišćene dunje iseci na kriške i poslagati ih u okruglu (može i četvrtastu) tepsiju. Posuti ih kristal šećerom i staviti u predhodno zagrejanu rernu (160-180°C) i peci dok se šećer ne otopi, a dunje budu svetlo smeđe boje - boje karamela.

Odvojiti žumanca od belanca. Belanca umutiti penasto sa prstohvatom soli uz postepeno dodavanje šećera. 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 ispece.

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

Savet