

Kolac sa kajsijama (13)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **5 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **50 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- 1 vanil šećer
- **oko 300 g** kajsija
- **po potrebi** prah šecera

Priprema

U posudu za mućenje stavite jaja i šećer pa mikserom mutite dok se šećer ne rastopi. Tada dodajte ulje, jogurt i vanilin šećer, mutite manjom brzinom još minut-dva pa lagano špatulom umešajte brašno pomešano sa pecivom. Smesu sipajte u okruglu ili četvrtastu posudu za pečenje koju ste predhodno podmazali uljem i posuli brašnom. Odozgo poreajte komadice kajsija, stavite posudu u zagrejanu rernu na 220 stepeni i pecite oko 15 minuta zatim smanjite na 180 stepeni i pecite još nekoliko minuta (zavisno od rerne). Pecen kolac ohladite, pospite prah šećerom, secite na željene komade i poslužite.

Savet

PS. Ja sam koristila kajsije iz zanrzivaa...