Starinski kolac sa kajsijama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2 šolje od 2 dl**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**kiselog mleka
- **1**vanilin šecer
- **2 šolje**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 400 g**kajsija
- **2**vanilin šecera

I još:

- **nekoliko kašicica**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Kajsije oprati o izvaditi koštice. Izmiksati cela jaja sa šecerom, pa dodati prvo mokre, potom suve sastojke i kratko miksati. Špatulom umešati naseckane kajsije i preliti u pomašcenu i pobrašnjenu tepsiju.

Peci kolac nekih 40-tak minuta na 180 stepeni, proveriti cackalicom, sve zavisi od šporeta. Prohladiti i bogato posuti šecerom u prahu...

Savet

Najbolji su ovi starinski kolai...