

## Brzi kolac sa kruškama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šolje od 2 dl šecera
- 1 šoljapavlake za kuvanje
- 1 šoljaulja
- 1 šoljabrašna
- 1 šoljagriz
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 2 šoljeseckanih krušaka
- 1/2 kesicecimet

#### Glazura:

- 100 g cokolade za kuvanje
- 4 kašikepavlake za kuvanje
- 4 kašikeulja

### Priprema

Kruške oljuštiti, iseci na kockice, pošeceriti po ukusu, a i ne mora, i dodati im cimet pa promešati. U posudi izmiksati jaja sa šecerima, pa dodati pavlaku za kuvanje, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i griz. Izmešati i ubaciti kruške, sve lepo sjediniti špatulom i sipati u pomašcenu i brašnom posutu tepsiju i peci na 180 stepeni 45-50 minuta, proveriti cackalicom... Ohladiti kolac te ga zaliti cokoladnom glazurom koju ste napravili tako što prokuvate pavlaku sa uljem na tihoj vatri, ubacite natrganu cokoladu i kuvati da se sve lepo sjedini.

Prohladiti kolac toliko da se glazura fino stegne i kolac se može rezati.

## **Savet**

Ovo je jedan od onih kolaa "smukaj i peci" kad vam se ne da da provodite sate u kuhinji, a jede vam se nešto slatko, sad i odmah, gde nema onog uvenog "da prenoi u frižideru"... ušuškani pod toplim ebencetom uz šolju toplog aja... a da ne priam o divnom mirisu koji ispuni celu kuu u ovim hladnim danima... Prijatno vam bilo!