

Žuti kolac s kajsijama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3veća jajeta
- **7 kašika** šecera
- **10 kašikamleka**
- **8 kašikaulja**
- **7 kašikaoštrog brašna**
- **3 kašike** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kg** slatkih zrelih kajsija

Priprema

Brašno, griz i prašak za pecivo zajedno promešati (brašno, griz i šećer ne pretrpati kašiku). U ciniji za mucenje dobro umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i smanjenom brzinom sjediniti s belancima. Mleko i ulje pomešati zajedno i sipati u jaja i lagano promešati mikserom. Dalje raditi špatulom, dodati izmešano brašno i lagano sjediniti da belanca ne padnu.

Kalup 30x20 cm (ne veci) premazati margarinom, posuti brašnom, otresti višak pa sipati malo više od pola cinije testa. Oljuštene i isecene kajsije (treba da bude 1/2 kg) na cetvrtine poslagati po testu. Preliti ostatkom testa, izravnati pa poslagati ostatak kajsija od gore i samo ih malo prstom pritisnuti u testo. Peci na 170 C, oko 15-20 minuta. Hladan kolac posuti prah šećerom.

Savet