

# **Kolac sa svežim grožem**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 150 g margarina
- 200 g oštrog brašna
- 1 jaje
- malo soli
- kašicica šecera
- šecer u prahu
- vanilin-šecer

### **Nadev:**

- 100 g šecera
- 2 kašike brašna
- 1 kg groža
- 2 jajeta

## **Prepričanje**

Zamesiti testo od margarina, soli, brašna i šecera. Dodajte jedno razmuceno jaje, dobro izradite testo i ostavite ga na hladnom mestu da se odmara oko 1 sat. Posle testo razviti u veličini tepsije u kojoj će se kolac peci, pa testo posuti grožem. Ulupati belanca sa šecerom, dodati žumanca i 2 kašike brašna, kao za obican patišpan. Ovu masu sipati preko groža i peci u dobro zagrejanoj rerni oko 3/4 sata. Za vreme pecenja ne smete otvarati rernu. Kolac ohladiti i seći na kockice. Posuti ga šecerom u prahu pomešanim sa vanilin-šecerom.