

## **Jednostavan kolac**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **180 g**brašna
- **100 g**margarina
- **30 g**šecera
- 2žumanca

#### **Za fil:**

- **100 g**pekmeza od šljiva
- **2 kašike**pekmeza od kajsija
- **100 g**šecera
- **1 rebro**cokolade
- **100 g**mlevenih oraha
- 2belanca

### **Priprema**

Od brašna, margarina, žumanca i šecera umesite testo pa podelite na dve obge.

Jednu obgu razvite i stavite u okrugli pleh (podmazan) precnika 25 cm.

Preko njega stavite nadev.

Za nadev dobro umutite pekmez od šljiva, pekmez od kajsija i šecer. Zatim dodajte orahe, topljenu cokoladu i cvrstu penu od belanaca.

Preko nadeva stavite drugu koru.

Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecen i prohlaen kolac isecite na romboide, pospite šecerom u prahu i služite.

### **Savet**