

Breskva kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** maslaca
- **12 kašika** prah šećera
- **1 dl** kisele pavlake
- **4** žumanaca
- **1** limunkora
- **1 kesica** praška za pecivo
- **12 kašika** brašna
- Za šam:
- **4** belanca
- **10 kašika** prah šećera
- **1** limunsok
- **5-6** svežih breskvi

Priprema

Umutiti maslac, šećer, pavlaku, jaja i rendanu koru limuna u ujednacenu masu.

dodati brašno kome ste dodali prašak za pecivo. Sve sjediniti. Pleh precnika 26cm podmazati ili prekriti pek papirom, sipati pripremljeno testo. Oljuštiti breskve iseci ih na cetvrtine i složiti preko testa. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece petnaest minuta. Za to vreme umutiti 4 belancasa 10 kašika prah šećera u cvrstu masu. Dodati sok od limuna i još malo mutiti. Umucena belanca preliter preko propečenog kolaca, vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 180 i peci još 20 minuta.

Peceni kolac izvaditi iz rerne, prekriti salvetom i sacekati da se ohladi i servirati po želji.

Savet