

Kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za koru:

- 5žumanaca
- 200 gšecera
- 150 mlulja
- 160 gbrašna
- 250 mlmleka
- 1 kašikakafe ili kakaa
- 1puding (bela kafa)
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1 kesicavanila

Šam:

- 6belanca
- 10 kašikašecera
- 1 kesicavanile
- 2 pune kašikegustina-skroba

I još:

- 1 kgbreskvi
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemlevenog keksa

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom pa dodati ostale sastojke (puding u prahu). Peci koru na 200.C oko 10 minuta. Izvaditi koru polupecenu.

Poreati očišćene breskve koje smo isekli na osmine posuti sa šećerom i vratiti u rernu još 10 minuta.

Umutiti šam sa belancima i šećerom dodati dve pune kašike gustina.

Izvaditi koru iz rerne i po breskvama posuti keks.

Preliti šam preko bresaka pa vratiti u rernu i dopeci još 10 minuta. Dok šam ne dobije rumenu boju.

Na kolacu preliteri otopljenu cokoladu.

Savet

Može i neko drugo voe...