

Kolac sa dve vrste džema



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** čaševode
- **2,5** čaše brašna
- **1/2** čaše frukroze
- **2 kašicice** sode bikarbone
- **2 kašicice** praška za pecivo
- **3 kašike** džema od breskve
- **po potrebi** džema od malina

Priprema

Uključiti rernu na 200 C.

U ciniju staviti vodu i fruktozu i mutiti mikserom najmanjom brzinom.

Muteci lagano dodavati praškastu smesu.

Praškasta smesa: u posebnoj ciniji posebno pomešati brašno, pecivo i sodu.

Kada sve lepo sjedinite mikserom dodati smesi 3 kašike džema od prasaka i kašikom lepo izmešati. Izliti u tepsiju obloženu papirom i staviti da se pece. U toku pečenja smanjiti na 150 C (pečenje prilagodite vašoj rerni). Pecen kolac prohladiti pa iseci i dekorisati džemom od malina :-)

Savet

Koristila sam ašu od jogurta. Jednostavan, brz kola sa minimum sastojaka. Odlian i za one koji poste :-)
Kombinaciju džemova sami izaberite, ja sam džem od vinogradarskih bresaka dodala smesi jer je sa komadiima pa se lepo oseti u kolau, a dekorisala džemom od malina ,koji je super doprineo i poboljšao ukus kolaa :-)