

Kolac sa svežim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **150 g** šećera
- **3** jajeta
- **240 g + 3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **500 g** raznog voća
- **po ukusu** prah šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Penasto umutite omekšali margarin sa šećerom, dodajte jedno po jedno jaje, so i na kraju 240 g brašna pomešano sa pecivom i vanilom. Dobro umutite pa manji deo smese odvojite u drugu posudu, a u ostatak dodajte još 3 kašike brašna.

Sve lagano umesite pa rasporedite u uljem i brašnom posut okrugli pleh (prec. 24 cm). Preko testa poreajte naseckano koštunjavo voće (breskve, šljive, višnje...)

Preko voća stavljajte na gomilice ostatak odvojene smese (testa). Kolac pecite u rerni zagrejanoj na 180 st. oko 40-45 minuta.

Pecen kolac izvadite iz rerne, ohladite, izvadite iz pleha i pospite prah šecerom. Kolac služite dobro ohlaen.

Savet