

Tršavi kolaci



Sastojci

Testo:

- 1 margarin (na sobnoj temperaturi)
- 4 žumanca
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike šecera
- 350 g brašna

Fil:

- 4 belanca
- 8 kašika šecera
- 2-3 kašike džema od šljiva
- (može i neki drugi, npr. onaj koji se zateko u kuci)
- 100-150 g mevenih oraha

Za posipanje:

- 100 g šecera u prahu

Priprema

Testo: Zamesite testo od margarina, šecera, žumanaca, brašna i peciva pa ga podelite na tri jednaka dela.

Jedan deo istanjite na podmašcenoj i brašnom posutoj uvecari, pa preko njega stavite 1/2 fila koji se priprema na sledeci nacin.

Fil: Umutite belanca sa 8 kasika šecera, dodajte džem i orahe i promešajte.

Onda narendajte drugu polovinu testa preko fila na krupnijoj strani, preko toga pažljivo sipajte i lepo rasporedite drugi deo fila, narendajte treci deo kore preko fila i pecite kolac na 200 stepeni.

Kada se kolac ohladi pospite ga sa secerom u prahu i secite na kocke. Prijatno!