

Šam kolac sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **6**žumanaca
- **8** kašika šecera
- **8** kašikabrašna
- **8** kašikaulja
- **8** kašikamleka
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **6**belanaca
- **12** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **4** kašikedžema od šljiva
- **1** caša (**200 g**)cokoladne glazure

Za preliv:

- **1** caša (**od jogurta**) šecera
- **1** caša vode

Priprema

Žumanca penasto umutiti sa šecerom, pa dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. Smesu sipati u pleh

obložen papirom za pecenje i peci na 180 stepeni dok ne porumeni.

Za to vreme belanca umutiti u cvrst šam postepeno dodavajuci šecer i vanil šecer. okoladnu glazuru pripremiti prema uputstvu, pomešati sa džemom i dobro sjediniti. Gotovu koru izvaditi iz rerne i premazati mešavinom džema i cokoladne glazure.

Zatim naneti šam od belanaca...

... i vratiti u rernu na 160 stepeni dok šam ne dobije zlatnu boju.

Ušpinovati šecer sa vodom. Kolac izvaditi iz rerne, iseci na koce i preliti ušpinovanim šecerom.

Savet