

## Šam kolac sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **6** žumanaca
- **8** kašika šecera
- **8** kašika brašna
- **8** kašika ulja
- **8** kašika mleka
- **1** kesica praška za pecivo

#### Za fil:

- **6** belanaca
- **12** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **4** kašika džem od šljiva
- **1** čaša (**200 g**) čokoladne glazure

#### Za preliv:

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

### Priprema

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

obložen papirom za pečenje i peći na 180 stepeni dok ne porumeni.

Za to vreme belanca umutiti u cvrst šam postepeno dodavajući šećer i vanil šećer. Čokoladnu glazuru pripremiti prema uputstvu, pomešati sa džemom i dobro sjediniti. Gotovu koru izvaditi iz rerne i premazati mešavinom džema i čokoladne glazure.

Zatim naneti šam od belanaca...

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

Ušpinovati šećer sa vodom. Kolac izvaditi iz rerne, iseci na koce i preliteri ušpinovanim šećerom.

## **Savet**