

Šam kolac sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

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

Za preliv:

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

Priprema

Žumanca penasto umutiti sa šećerom, 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