

Socni vocni kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300** goštrog brašna tip 400
- **100 g**margarina
- **100 g**kristal šecera
- **3** žumanca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml**mleka
- **1 prepuna kašika**kisele pavlake

Za premaz:

- **100 g**pekmeza od kajcija
- **500 g**kajcija

Za penu:

- **3**belanca
- **150 g**kristal šecera
- **malolimuntusa**

Priprema

Brašno, prašak za pecivo, šecer i margarin rukama razraditi da se sav margarin rastvori. Dodati mleko i kiselu pavlaku i rukama umesiti glatko testo. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x29cm premazati margarinom i obložiti

papirom za pečenje. U tepsiju ravnomerno rasporediti testo i izbockati ga viljuškom. Testo ostaviti u tepsiji da se odmara dok se rerna ne ugrije. Rernu uključiti na 180 stepeni. Kada se rerna zagreje staviti tepsiju sa testom u rernu da se peče 15 minuta. Dok se testo peče pripremiti kajsije: Kajsije oprati, ocistiti od koštica i iseci na četvrtine. Svaku četvrtinu kajsije izbockati viljuškom. Takođe pripremiti penu od belanaca: Belanca sa malo soli umutiti u čvrst sneg, dodati malo limuntusa i još kratko mutiti. Izvaditi tepsiju iz rerne (rernu ne isključivati). Polupeceno testo premazati pekmezom od kajsija, na pekmez poslagati četvrtine kajsija.

Kajsije premazati sa umućenom penom od belanaca. Tepsiju vratiti u rernu. Temperaturu u rerni smanjiti na 50 stepeni. Sušiti kolac 40 minuta. Temperaturu u rerni povećati na 100 stepeni. Sušiti kolac još 30 minuta. Kolac sa papirom za pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje (ne okretati). Zaseci parčadi tako što kracu stranicu (20cm) podeliti na 4 dela po 5 cm, a dužu stranicu (29cm) podeliti na 6 delova po 5 cm.

Savet