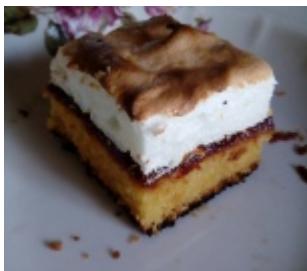


Damen kapric (3)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5** žumanaca
- **5** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **200** gmargarina
- **200** gbrašna

Za premazivanje:

- **250** gdžema od kajsije

Za šam:

- **5** belanaca
- **10** kašika šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** kašikasirca

Priprema

Biskvit: umutiti mikserom žumanca sa šecerom, zatim dodati margarin sobne temperature i sve lepo sjediniti mikserom. U dobijenu smesu dodati vanilin šecer, prašak za pecivo i brašno i sve sjediniti mikserom, da nema grudvice. Dobijenu smesu izliti u kalup za pecenja i peci 20 minuta na 200 stepeni.

Nakon 20 minuta izvaditi biskvit i premazati ga džemom. Vratiti u rernu još 10 minuta. Za to vreme umutiti šam od belanaca, šecera, vanilinog šecera i dodati kašiku sira zbog cvrstine šama.

Nakom 10 minuta izvaditi biskvit sa džemom iz rerne, smanjiti temperaturu na 180 stepeni, premazati biskvit šamom i vratiti da se dospece još 10 minuta. Kolac je gotov kada šam porumeni.

Savet

Kola je veoma ukusan i solana, uživajte! :)