

Engleski kolac sa džemom od kajsija



Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 10 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 4 kašike griza
- 1 prašak za pecivo
- 10 kašika mleka
- 7 kašika ulja
- 2 kašike kakaoa

Preliv:

- 500 ml hladnog zašecerenog mleka

Premaz I:

- 5 kašika džema od kajsija

Premaz II:

- 200 g umucenog šlaga

Priprema

Umutiti jaja sa svim ostalim sastojcima koji su navedeni.

Peci na 200 stepeni, dok testo ne dobije lepu boju.

Pecen kolac prohladiti i preliteri sa pola litra zasladjenog (po ukusu) hladnog mleka, zatim premazati džemom od kajsijsa.

Ohladiti kolac i premazati sa 200 g umucenog šlaga.