

Kolac sa likerom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 15 kašika šećera
- 6 jaja
- 3 kašike likera po ukusu
- 15 kašika brašna mešavina mekog i oštrog
- 100 g suvog grožđa
- 100 g mešanog suvog voca
- 100 g žele bombona raznih boja
- 100 g čokolade
- liker po potrebi

Priprema

Suvo voće preliti likerom i ostaviti da odstoji. Suvo voće, žele i čokoladu iseckati.

Margarin penasto umutiti sa šećerom, umešati jedno po jedno jaje, zatim liker i brašno. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i posuti sa suvim grožđem, vocem, želeom i čokoladom. Peci na 200 stepeni 30 minuta, cim izvadimo iz rerne prevrnuti kolac jer ce se inace zalepiti za pleh.

Savet