

## *Kolac sa svežim grožđem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g margarina
- 200 g oštrog brašna
- 1 jaje
- malo soli
- kašičica šecera
- šećer u prahu
- vanilin-šećer

#### **Nadev:**

- 100 g šecera
- 2 kašike brašna
- 1 kg grožđa
- 2 jajeta

### **Priprema**

Zamesiti testo od margarina, soli, brašna i šecera. Dodajte jedno razmuceno jaje, dobro izradite testo i ostavite ga na hladnom mestu da se odmara oko 1 sat. Posle testo razviti u veličini tepsije u kojoj će se kolac peći, pa testo posuti grožđem. Ulupati belanca sa šećerom, dodati žumanca i 2 kašike brašna, kao za običan patišpan. Ovu masu sipati preko grožđa i peći u dobro zagrejanoj rerni oko 3/4 sata. Za vreme pečenja ne smete otvarati rernu. Kolac ohladiti i seci na kockice. Posuti ga šećerom u prahu pomešanim sa vanilin-šećerom.