

Kolac sa breskvama



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g butera
- 125 g šecera
- 2 jajeta
- 125 g brašna
- pola kesice kvasca u prahu
- 6 zrelih breskvi
- 150 g šecera u kockama
- 150 g šlaga

Priprema

Dobro umutiti buter da postane kao krem, zatim mu dodati šecer i još dalje mutiti. Ulupati cela jaja i postepeno im dodati ulupani-umešani buter. Na kraju ovu masu pomešati sa brašnom kome je dodat kvasac i zamesiti testo. Gotovo testo peci u dublju šerpu, Jer ce ono da poraste. U me?uvremenu oljuštiti breskve i svaku iseci na cetiri dela, pa ih prokuvati u sirupu od šecera u kockama i caše vode. Izvadite breskve i ostavite ih da se ohlade. Gotov peceni kolac iseci na kocke, pa ga filovati odozgo breskvama i preko njih preliti kolac sa šlagom.