

Jednostavan kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g** brašna
- **100 g** margarina
- **30 g** šećera
- **2** žumanca

Za fil:

- **100 g** pekmeza od šljiva
- **2 kašike** pekmeza od kajsija
- **100 g** šećera
- **1 rebro** čokolade
- **100 g** mlevenih oraha
- **2** belanca

Priprema

Od brašna, margarina, žumanca i šećera umesite testo pa podelite na dve obge.

Jednu obgu razvite i stavite u okrugli pleh (podmazan) precnika 25 cm.

Preko njega stavite nadev.

Za nadev dobro umutite pekmez od šljiva, pekmez od kajsija i šećer. Zatim dodajte orahe, topljenu čokoladu i čvrstu penu od belanaca.

Preko nadeva stavite drugu koru.

Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecen i prohlavljen kolac isecite na romboide, pospite šećerom u prahu i služite.

Savet