Breskva kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**maslaca
- **12 kašika**prah šecera
- **1 dl**kisele pavlake
- **4**žumanaca
- **1 limun**kora
- **1 kesica**praška za pecivo
- **12 kašika**brašna
- Za šam:
- **4** belanca
- **10 kašika**prah šecera
- **1 limun**sok
- **5-6**svežih breskvi

Priprema

Umutiti maslac, šecer, pavlaku, jaja i rendanu koru limuna u ujednacenu masu.

dodati brašno kome ste dodali prašak za pecivo. Sve sjediniti. Pleh precnika 26cm podmazati ili prekriti pek papirom, sipati pripremljeno testo. Oljuštiti breskve iseci ih na cetvrtine i složiti preko testa. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece petnaest minuta. Za to vreme umutiti 4 belancasa 10 kašika prah šecera u cvrstu masu. Dodati sok od limuna i još malo mutiti.Umucena belanca preliti preko propecenog kolaca, vratiti u rernu, smanjiti temperaturu na 180 i peci još 20 minuta.

Peceni kolac izvaditi iz rerne, prekriti salvetom i sacekati da se ohladi i servirati po želji.

Savet