Kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **5**žumanaca
- **200 g**šecera
- **150 ml**ulja
- **160 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1 kašika**kafe ili kakaa
- **1**puding (bela kafa)
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **1 kesica**vanila

Šam:

- **6**belanca
- **10 kašika**šecera
- **1 kesica**vanile
- **2 pune kašike**gustina-skroba

I još:

- **1 kg**breskvi
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**mlevenog keksa

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom pa dodati ostale sastojke (puding u prahu). Peci koru na 200.C oko 10 minuta. Izvaditi koru polupecenu.

Poreati ocišcene breskve koje smo isekli na osmine posuti sa šecerom i vratiti u rernu još 10 minuta.

Umutiti šam sa belancima i šecerom dodati dve pune kašike gustina.

Izvaditi koru iz rerne i po breskvama posuti keks.

Preliti šam preko bresaka pa vratiti u rernu i dopeci još 10 minuta. Dok šam ne dobije rumenu boju.

Na kolacu preliti otopljenu cokoladu.

Savet

Može i neko drugo voe...