

# **Kolac sa breskvom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **400** guniverzalnog brašna
- **100** ghlebnog brašna
- **100 ml**toplog mleka
- **1 kašicica**šecera
- **12 g**suvog kvasca ili 30 g svežeg
- **150 ml**jogurta ili mlacenice
- 2jajeta
- **30 ml**ulja
- **1 kesica**vanilinog šecera sa ukusom limuna
- **50 g**šecera

### **Za punjenje:**

- **8**osrednjih bresaka
- **2 kašike**braon šecera
- **1 kašika**obicnog šecera
- **1 kesica**vanilinog šecera sa ukusom ruma
- **malo**ootoljenog putera
- prah šecer

## **Priprema**

U toplo mleko razmutiti kvasac i kašicu šecera i ostaviti sa strane da se kvasac podigne. Dok se kvasac diže, prosejati oba brašna u vanglicu, dodati šecer, vanilin šecer, jogurt/mlacenicu, 2 jaja, ulje i nadošli kvasac i sve to

dobro umesiti da dobijete meko i glatko testo. Oblikovati ga u loptu, premazati sa malo ulja, pokriti sa providnom folijom i ostaviti da se testo udupla. Dok testo raste,pripremite breskve. Staviti šerpicu sa vodom i pustite da provri. Svaku breskvu malo nožem raseci na dnu unakrst i spustiti u vrelu vodu na tridesetak sekundi.

Pripremiti zdelu sa ledom i hladnom vodom i breskve vaditi i stavljati u ledenu vodu. Ja sam koristila kompot od domacih breskvi. Ivicom oštrog noža samo povuci kožicu tamo gde ste zasekli, skida se fantasticno. Ostaviti ih na kuhinjski papir.

U drugu zdelu staviti oba šecera sa vanilinim šecerom, iseci breskve na pola, ako su velike na trecine i staviti ih u zdelu da poprime ukus šecera i vanile Pobrašniti radnu površinu istresti testo vrlo pažljivo i prvo rukama pa tek onda oklagijom, rastanjiti ga na 7 do 8mm debljine. Okruglom modlom, precnika oko desetak cm iseci testo u krugove, modlu pobrašniti svaki put da vam se ne lepi testo.

Kalup od 22cm prekriti sa papirom za pecenje i staviti jednu malu kuglicu testa, na nju staviti parce breskve, pa onda jedan krug od testa i tako dok ne popunite prvi krug, onda nastaviti da reate u sredinu kalupa. Kad ste završili, pokriti sa providnom folijom i ostaviti pola sata da se testo odmori i naraste. Staviti kolac u rernu, i ukljuciti rernu na 185 C i peci oko 45 minuta.

Ako pocne previše da rumeni, pokriti sa papirom za pecenje. Gotov kolac izvaditi iz rerne i ostaviti u kalupu oko 5 minuta, izvaditi iz kalupa, premazati sa malo otopljenog putera i ostaviti da se potpuno ohladi.

Pre služenja posuti sa prah šecerom.

## Savet

Svaki put kad pravim neko novo testo volim da odem kod pomoravke na blog.Još nikad mi se nije desilo da po njenom receptu napravim nešto ma koliko bilo komplikovano a da mi ne uspe.Tako i ovaj recept dolazi od nje, a ukus je za voni kolaš neponovljiv!