

Americki kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 1margarin
- 300 gšecera
- 300 mlmleka
- 300 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa
- 5 kašikadžema od kajsija
- 6žumanaca

Za šne:

- 16 kašikašecera
- 6belanaca
- 50 gseckanih oraha

Priprema

Umutit margarin sa 300 g šecera, dodati 6 žumanaca i 300 ml mleka. U to dodati prethodno promešanu masu od brašna, praška za pecivo i kakaoa. Ovu smesu peci 35-40 minuta u pomazanom plehu ili obloženom pek papirom u vrućoj rerni na 170 C. Kada je peceno izvaditi iz rerne, odmah premazati džemom od kajsija i ostaviti da odstoji 1/2 sata. Za to vreme umutiti šne od 6 belanaca sa 16 kašika šecera. Preliti šne preko ohlaenog kolaca, posuti seckanim orasima i vratiti u rernu na 50 stepeni da šne porumeni. Jednostavno, brzo i ukusno.

Savet