

## *Kolac sa džemom i keksom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 1,5 šoljice ulja
- 1 šoljica mleka
- 4 šoljice brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- malo šećera u prahu

#### **Za fil:**

- 6 kašika džema od kajsije
- 4 kašike mlevenog keksa

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje i mleko. Umešati brašno pomešano sa pecivom i dobro sjediniti. Smesu sipati u pleh obložen pek-papirom i peći na 180 stepeni dok ne porumeni.

Patišpanj izvaditi iz rerne i preseći ga na pola (da se dobiju dve kore).

Pomešati džem i keks, pa ga premazati preko jedne kore..

..zatim staviti drugu koru. Posuti šećerom u prahu i iseci na parcad željene velicine.

## **Savet**