

Torta sa breskvama (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 2 kašike šecera
- 1 jaje
- 125 g butera

Za fil:

- 200 g džema od kajsije
- 1 kg breskvi

Priprema

Pomešati brašno, šećer, jaje i rastopljeni buter, pa zamesiti glatko testo. Okrugli kalup obložiti papirom za pečenje, pa rasporediti testo po dnu kalupa i malo po ivici. Džem blago razredi, pa tankim slojem premazati testo breskvama (izvaditi koštice, isecite ih na manje kriške i poreati preko testa). Peci oko 20 minuta u rerni na 220 stepeni. Izvaditi iz rerne, preliti preostalim džemom i peci još 10 minuta. Pre secenja sačekati da se kolac ohladi.

Savet

Gledajte da butete tani sa minutažom koja je napisana, jer je džem dosta osetljiv... Prijatno!