

Šareni kolac sa vocem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- 4 žumanceta
- 120 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 350 g brašna
- 200 g margarina
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika kakao praha
- 2,5 dl mleka

I još:

- 1 kg kajsija ili breskvi
- 7 kašika šecera
- 4 belanceta
- 5 kom kajsija ili breskvi

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom, umešati jedno po jedno žumance, zatim neizmenicno dodavati mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela i u jedan umešati kakao prah. Uliti obe smese u nauljen i brašnom posut pleh, viljuškom pomešati da se dobije šara. Voce prepoloviti i poreati na testo i

peci na 180 stepeni oko 30-40 minuta.

5 komada voca i 5 kašika šecera kuvati da bude kao džem. Belanca penasto umutiti sa 2 kašike šecera i umešati topao džem, i premazati preko pecenog još toplog kolaca.

Savet