

Kolac sa makom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru I:

- **150 g** margarina ili putera
- **60 g** šećera
- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **1** jaje

Kora II:

- **1** jaje
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **1 kašika** ulja

Za fil:

- **4** jajeta
- **100 g** šećera
- **150 g** mlevenog maka
- **1** limun (rendana korica)

Priprema

Zamesiti testo sa margarinom, šećerom, pecivom, jajetom i brašnom, zatim zamešeno testo staviti u nauljanoj tepsiji. Preko razvucenog nepečenog testa staviti 4 kašike neke marmelade ili džema. A preko džema staviti fil od umucena jaja sa šećerom i dodatog mlevenog maka i korice limuna. Preko fila preliterati sa umucenom korom od jednog jajeta sa šećerom, pecivom uljem i brašnom. Kolac peci 25 minuta na 180 C(na tihoj vatri).

Savet