

Starinski kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gšecera
- 250 gputera
- 200 gbrašna
- 500 gbreskvi
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Razdvojiti žumanca i belanca, pa od belanaca ulupati cvrst šne. Mešamo puter i šećer, dok dobijemo penastu masu, pa dodajemo žumanca, jedno po jedno.

Umešamo pažljivo brašno i šne.

Sipamo u ravan pleh pokriven pek papirom i namašćen.

Oljuštene breskve prepolovimo i narežamo po testu.

Testo pecemo 20 minuta na 180 stepeni Celzija. Gotov kolac, po želji možete posuti šećerom u prahu.

Ovako.

Savet

Jedan od naših omiljenih vošnih kolača je kolač sa breskvama. Kad ih nabavimo van sezone, što inače vrlo retko uradimo (osim kad nas baš spopadne velika želja), uvek je nedoumica pojesti ih kao voše ili napraviti kolač. Kad se nađe razlog kao recimo neka poseta onda prevagne, kao u ovom slučaju kolač.