

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**
- šecer u prahu za posipanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

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

Umešamo pažljivo brašno i šne.

Sipamo u ravan pleh pokriven pek papirom i namašcen.

Oljuštene breskve preplovimo i nareamo po testu.

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

Ovako.

Savet

Jedan od naših omiljenih vonih kolaa je kola sa breskvama. Kad ih nabavimo van sezone, što inae vrlo retko uradimo (osim kad nas baš spopadne velika želja), uvek je nedoumica pojesti ih kao voe ili napraviti kola. Kad se nadje razlog kao recimo neka poseta onda prevagne, kao u ovom sluaju kola.