

## **okoladni kolac sa breskvama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **260 g**brašna
- **200 g**šecera
- **4**jajeta
- **100 ml**ulja
- **100 ml**mleka
- **130 g**rastopljene cokolade
- **30 g**kakaoa
- **50 ml**amareto likera
- **1** kesica **praproška za pecivo**
- **600 g**breskvi

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. U dublju posudu staviti belanca i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti u cvrsti šam. Dodavati jedno, po jedno žumance i mutiti, da se dobije kremasta smesa.

U umucena jaja dodati mleko i ulje, pa sjediniti smesu. okoladu rastopiti na pari, prohladiti i dodati, zajedno, sa likerom (u nedostatku amareto likera dodati rum). Na kraju dodati mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo. Mikserom (najmanjom brzinom) dobro sjediniti sastojke.

Breskve oljuštiti i iseci na kocke. Isecene breskve ubaciti u testo i kašikom promešati.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm i dno obložiti pek papirom a stranice premazati uljem. U pripremljeni pleh sipati testo

sa breskvama i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

## **Savet**