

Osvežavajući kolac sa breskvama



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 5 jaja
- 25 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- breskve
- 1 limun
- 1 kašika sirceta
- po želji šlag za ukrašavanje

Priprema

Testo: Penasto umutiti 5 žumanca sa 10 kašika šecera, izrendanu koricu jednog limuna, dodati omekšali margarin; u sjedinjenu masu dodati 10 kašika brašna. Testo je kremasto, kašikom vaditi i rasporediti ga tanko po tepsiji, na koji ste prethodno stavili papir za pecenje-papir neophodan, radi lakšeg vaenja celokupne mase kada bude ispecena.

Fil vocni: Neposredno pre izrade testa, u ušpinovanovati breskve isecene na kolutove zajedno sa limunom, takoe isecenim na kolutove, kome smo prethodno izrendali koru, po izboru dodati i neko drugo voce...šljive, kruške, jabuke...breskve su osnova.

Fil od belanaca: Umutiti cvrsti šne od 5 belanaca i 15 kašika šecera, u toku mucenja dodati 1 kašiku sirceta-alkohalnog. Ne znam zašto, ali uvek upali da belanca dobiju na cvrstini... :-)

Dok se vocni fil hladi, izraditi testo i staviti da se pece. Na polupeceno testo poreati voce i šne od belanaca. Vratiti u rernu i peci još 20-tak minuta.

Prohladjen kolac pomocu papira pažljivo prebaciti na tacnu i po želji ukrasiti šlagom. Belanca su odozgo napravila koricu, ko za puslicu, a unutra su mekana kao manchmelow. Fil od breskvi osvežava, a kolutovi limuna, daju poseban šmek.

Testo je tanko, spada u sipkava testa, još bolje je kad odstoji, ako vam to uspe...kod mene kolac nikad ne stigne da "odstoji". PRIJATNO !!!