Socni vocni kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**oštrog brašna tip 400
- **100 g**margarina
- **100 g**kristal šecera
- **3** žumanca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml**mleka
- **1 prepuna kašika**kisele pavlake

Za premaz:

- **100 g**pekmeza od kajsija
- **500 g**kajsija

Za penu:

- **3**belanca
- **150 g**kristal šecera
- **malo**limuntusa

Priprema

Brašno, prašak za pecivo, šecer i margarin rukama razraditi da se sav margarin rastvori. Dodati mleko i kiselu pavlaku i rukama umesiti glatko testo. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x29cm premazati margarinom i obložiti

papirom za pecenje. U tepsiju ravnomerno rasporediti testo i izbockati ga viljuškom. Testo ostaviti u tepsiji da se odmara dok se rerna ne ugrije. Rernu ukljuciti na 180 stepeni. Kada se rerna zagreje staviti tepsiju sa testom u rernu da se pece15 minuta. Dok se testo pece pripremiti kajsije: Kajsije oprati, ocistiti od koštica i iseci na cetvrtine. Svaku cetvrtinu kajsije izbockati viljuškom. Takoe pripremiti penu od belanaca: Belanca sa malo soli umutiti u cvrst sneg, dodati malo limuntusa i još kratko mutiti. Izvaditi tepsiju iz rerne (rernu ne iskljucivati). Polupeceno testo premazati pekmezom od kajsija, na pekmez poslagati cetvrtine kajsija.

Kajsije premazati sa umucenom penom od belanaca. Tepsiju vratiti u rernu. Temperaturu u rerni smanjiti na 50 stepeni. Sušiti kolac 40 minuta. Temperaturu u rerni povecati na 100 stepeni. Sušiti kolac još 30 minuta. Kolac sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje (ne okretati). Zaseci parcadi tako što kracu stranicu (20cm) podeliti na 4 dela po 5 cm, a dužu stranicu (29cm) podeliti na 6 delova po 5 cm.

Savet