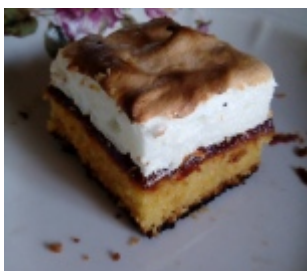


## ***Damen kapric (3)***



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **55** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 5 žumanca
- 5 **kašika**šecera
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 200 g margarina
- 200 g brašna

#### **Za premazivanje:**

- 250 g džema od kajsije

#### **Za šam:**

- 5 belanaca
- 10 **kašika**šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 **kašika**sirca

### **Priprema**

Biskvit: umutiti mikserom žumanca sa šecerom, zatim dodati margarin sobne temperature i sve lepo sjediniti mikserom. U dobijenu smesu dodati vanilin šecer, prašak za pecivo i brašno i sve sjediniti mikserom, da nema grudvice. Dobijenu smesu izliti u kalup za pecenja i peci 20 minuta na 200 stepeni.

Nakon 20 minuta izvaditi biskvit i premazati ga džemom. Vratiti u rernu još 10 minuta. Za to vreme umutiti šam od belanaca, šecera, vanilinog šecera i dodati kašiku sira zbog cvrstine šama.

Nakom 10 minuta izvaditi biskvit sa džemom iz rerne, smanjiti temperaturu na 180 stepeni, premazati biskvit šamom i vratiti da se dospece još 10 minuta. Kolac je gotov kada šam porumeni.

### **Savet**

Kola je veoma ukusan i solana, uživajte! :)