Kolac sa šumskim vocem na vodi



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kašika + 100 g**brašna
- **400 ml**mlake vode
- **5 kašika**džema od kajsije
- **15 kašika**šecera
- **300 g**mix šumskog voca
- **1 kesece**praška za pecivo
- **1** vanilin šecer
- **za posipanje**prah šecer

Priprema

Odmeriti 400ml, umutiti sa šecerom. Dodati džem pa umutiti. Lagano dodavati brašno i mutiti. Na kraju dodati prašak za pecivo i vanilin šecer. Kada ste sve sjedinili, dodati voce i varjacom izmešati. Rernu zagrejati na 200C i peci. U zavisnosti od rerne peci nekih 30ak minuta. Kada je kolac gotov, izvaditi, iseci i posuti prah šecerom.

Savet

Možete praviti npr samo sa višnjama, jagodama, malinama, a možete i mix kao ja. Prijatno!