

Kolac sa breskvama (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 žumanaca
- 200 g šećera
- 150 ml ulja
- 250 ml mleka
- 160 g brašna
- 1 kesica pudinga od čokolade (prah)
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera

Za šam:

- 5 belanaca
- 10 kašika šećera
- 2 kašike gustina
- 1 kesica vanilin šećera

I još:

- 4 breskve
- 4 kašike šećera u prahu
- 4 kašike mlevene plazme

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati ulje i mleko. Pomešati brašno sa pudingom, pecivom i vanilin šećerom pa dodati u umućena žumanca. Sjediniti, sipati u pleh obložen pek papirom i peći 10 minuta na 200 stepeni.

Izvaditi polupecenu koru i porežati breskve, posuti ih šećerom u prahu i plazmom i peći još 10 minuta.

Umutiti belanca sa šećerom, pa dodati gustin. Ponovo izvaditi koru, posuti mlevenom plazmom i rasporediti šam.

Vratiti u renu i peći još 10-ak minuta.

Savet