

Šam kolac sa breskvama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 žumanaca
- 1 šoljica šećera u prahu
- 1/2 šoljice ulja
- 1 šoljica mleka
- 1,5 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike rendane bele čokolade

Za šam:

- 5 belanaca
- 8 kašika šećera
- 2 breskve

Za preliv:

- 300 g breskvi
- 50 g šećera
- 1 kesica želatina

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom u prahu. Dodati ulje i mleko, pa na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za

pecivo. U umucenu smesu dodati rendanu cokoladu i sjediniti varjacom. Sipati u pleh obložen pek-papirom...

... i peci u zagrejanoj rerni 20-ak minuta.

Belanca umutiti sa šećerom, pa dodati sitno seckane breskve. Šam rasporediti preko pecene kore...

... i vratiti u rernu još 10-ak minuta.

Prokuvati breskve sa šećerom, pa dodati želatin pomešan sa malo soka od breskve. Kolac iseci na kocke i poslužiti sa prelivom.

Savet